



WYTRAWNE MUFFINKI Z PARÓWKAMI

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie parówek Sokoliki
- 3 posiekane dymki
- 375 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1 łyżeczka musztardy
- 125 g startego sera cheddar
- 2 jajka
- 250 ml mleka
- 125 g roztopionego masła
- olej do smażenia
- 12 papilotek lub masło do wysmarowania formy

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Formę do 12 muffinek wyłożyć papilotkami lub wysmarować masłem. Na niewielkiej ilości oleju przesmażyć dymkę.
2. Do miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia i sól. Dodać pokrojone w kostkę parówki, dymkę i starty ser żółty. Wymieszać.
3. Do drugiej miski wbić jajka, a następnie zmiksować je z mlekiem i musztardą. Masę jajeczną i roztopione masło wlać do składników drugim naczyniu. Szybko wymieszać (masa powinno być grudkowata).
4. Ciasto wyłożyć do przygotowanych foremek. Całość wstawić do piekarnika i piec przez 20-25 minut. Przed wyjęciem z piecyka należy sprawdzić, czy wkluty w środek muffinki patyczek wychodzi suchy.
5. Muffinki wyjąć z piekarnika i odstawić na 10 minut. Następnie babeczki delikatnie wyjąć na metalową kratkę do wystudzenia.