

Sajos, szalonnás muffin



Hozzávalók:

1 tojás, 2,5 dl tej, 0,5 dl olaj, 25 dkg
finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1
mökkáskanál só, 10 dkg reszelt füstölt sajt,
1 kis csokor finomra vágott petrezselyem,
5-6 vékony szelet húsos szalonna (sliced
bacon)
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin (olaj is lehet)

1. A tojást a tejjel és az olajjal felferjük. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk, majd az előzőekhez adjuk a reszelt füstölt sajt, a finomra vágott petrezselyem és az apróra vágott húsos szalonna társaságában.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal vagy margarinnal (olajjal) kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük és a masszával majdnem teletöltjük. A tetejüket nedves kanállal elsimítgatjuk.
3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 20-22 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 200 kcal