



Hozzávalók:

2 tojás, 2 dl natúr joghurt, 0,5 dl olaj, 22 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál só, 10 dkg reszelt edami sajt, 1 apró lilahagyma, 12 minivirslis (kockáltvirslis)
a forma kikenéséhez:
2 evőkanál olaj

1. A tojást a joghurttal és az olajjal felfeverjük. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk, majd az előzőekkel összedolgozzuk, közben a reszelt sajtot és az apró kockákra vágott lilahagymát is beledolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük, de papírkosárkákkal is kibélelhetjük. A sajtos, hagymás masszával a háromnegyedükig töltjük. A közepükbe függőlegesen 1-1 minivirslit nyomunk. Kicsit ki fog lógni belőle, de ez nem baj, mert ahogy sül, a tészta, majd „körbenövi”.
3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk. Langyosan is kínálhatjuk, ami azért izgalmas, mert ekkorra a tészta egy kicsit eltávolodik a virslitől, és ebbe a részbe ketchupot vagy mustárt is nyomhatunk.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 202 kcal