

## Sajtos, gombás, szalonnás muffin



### Hozzávalók:

20 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 3 tojás, 2 dl tej, 10 dkg vékony szelet főtt füstölt húsos szalonna (sliced bacon), 18 dkg konzerv csiperkegomba (szeletelt), 15 dkg reszelt sajt

a forma kikenéséhez:

sütőmargarin vagy vaj

1. A lisztet a sütőporral, a sóval és a borssal összeforgatjuk. A tojásokat a tejjel felverjük. A szalonnát apró, vékony csíkokra metéljük. A gombát lecsöpögtetjük, néhány vágással földaraboljuk. Az így előkészített hozzávalókat a reszelt sajtot is hozzáadva összekeverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük, de papírkosárákakkal is kibélelhetjük. A sajtos, gombás masszával a háromnegyedükig töltjük.
3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 22 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: fajtánként 45 perc

Egy darab: 211 kcal