

Rozmaringos, duplán paradicsomos muffin



Hozzávalók:

12 dkg aszalt (szárított) paradicsom (az olajban eltett a legfinomabb), 1-2 ág friss rozmaring, 30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 3 tojás, 2 dl 100 %-os paradicsomlé, 1 dl olaj (ha olajban eltett paradicsomot vettünk, akkor annak az olaját használjuk), 1,5 dl natúr joghurt, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors

a forma kikenéséhez:

2 evőkanál olaj

1. A szárított paradicsomot félcentis kockákra vágjuk. A rozmaring levélkéit a szárról lecsipkedjük, apróra vágjuk, majd a paradicsommal, a liszttel és a sütőporral összeforgatjuk.
2. A tojásokat a paradicsomlével, az olajjal és a joghurttal fölverjük, megsózzuk, megborsozzuk, majd a lisztes keverékkel összedolgozzuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük, de papírkosárákkal is kibélelhetjük. A paradicsomos masszával a háromnegyedükig töltjük.
4. 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.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 231 kcal