

Juhsajtos, olajbogyós muffin



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál só, fél kiskanál szárított origano, kakukkfű és bazsalikom vegyesen, 2 tojás, 0,8 dl olaj (legjobb az olíva), 2 dl natúr joghurt, 1 dl tej, 15 dkg jól vágható juhsajt, 15 szem kimagozott fekete olajbogyó

a forma kikenéséhez:

2 evőkanál olaj (legjobb az olíva)

1. A lisztet a sütőporral, a sóval és az összemorzolt zöldfűszerekkel (ha frisseket használunk, akkor kétszerannyi kell, amit apróra vágunk) összeforgatjuk.
2. A tojást az olajjal, a joghurttal és a tejjel felferjük, a fűszeres liszttel összekeverjük. A juhsajtot 4-5 milliméteres kockákra, az olajbogyót negyedekbe vágjuk, óvatosan a masszába dolgozzuk. Azért csak a végén, hogy ne törjön össze.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük, de papírkosárákakkal is kibélelhetjük. A juhsajtos, olívbogyós 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: 225 kcal