



### Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 dl olaj, 2 tojás, 2 dl főzőtejszín (lehet tej is), 12 koktélvirsli, 1 kiskanál mustár, 1 kiskanál ketchup  
a forma kikenéséhez:  
2 evőkanál olaj

1. A lisztet a sütőporral, a sóval és a borssal összeforgatjuk. Az olajat, a tojást meg a főzőtejszínt hozzáadjuk, jól összekeverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük, de papírkosárákakkal is kibélelhetjük. A koktélvirslik bőrét ha kell lehúzzuk (ez a fajtájától függ), majd egyet kézbe veszünk, egyik oldalát a mustárral, a másikat a ketchuppal kenjük be. A sütő mélyedéseinek a közepére állítjuk, és megtartjuk, hogy ne dőljön el. Másik kezünkkel, egy evőkanál segítségével, a tésztával körülöntjük úgy, hogy a forma háromnegyedéig legyen. Ugyanígy készítjük el a többi muffint is. Aki lustább vagy csak siet, a mustáros, ketchupos virsliket a már a formába töltött tésztába is belenyomhatja.
3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 5 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 253 kcal