

## Burgonyás, sajtos muffin



### Hozzávalók:

15 dkg finomliszt, 10 dkg burgonyapüré-pehely (dobozos krumplipürépor), 10 dkg reszelt sajt, 2 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, csipet só, 1 csomó metélőhagyma, fél mokkáskanál reszelt szerecsendió, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál jóféle pirospaprika, 1 tojás, 2 dl tej, 0,5 dl olaj, 1 kis pohár (175 gramm) tejföl

a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:  
10 dkg reszelt sajt

1. A lisztet, a burgonyapüré-pehelyt, a reszelt sajtot, a sütőport, a szóda-bikarbónát, a sót, az apróra vágott metélőhagymát, a szerecsendiót, a borsot és a paprikát tálban összeforgatjuk.
2. Egy nagyobb tálban a tojást a tejjel, az olajjal és a tejföllel jól kikeverjük, majd kanalanként beledolgozzuk a lisztes-sajtos keveréket is. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük vagy papírkosárral kibéleljük és a masszával majdnem teletöltjük. A tetejüket vizes kanállal kissé elsimítgatjuk, majd a reszelt sajttal behintjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C ; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 203 kcal