

Szalonnás, zöldfűszeres muffin I.



Hozzávalók:

15 dkg vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon), 30 dkg finomliszt, 15 dkg reszelt ementáli sajt, 1 csomag sütőpor, 1 evőkanál apróra vágott friss bazsalikom, 2 evőkanál apróra vágott friss metélőhagyma, 1 evőkanál apróra vágott friss oregano, 2 tojás, 7 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2,5 dl tej, csipet só
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A szalonnás fűszeres muffinhoz a szalonnát apró kockákra vágjuk, és egy serpenyőben, közepes lángon ropogósra sütjük, hűlni hagyjuk. A lisztet a reszelt sajttal, a sütőporral és a zöldfűszerekkel összeforgatjuk. A tojást a puha (szobahőmérsékletű) vajjal, a tejjel és a sóval fölverjük, a sajtos lisztet és a szalonnát hozzáadjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal vagy margarinnal kikenjük vagy papírkosárral kibéleljük és a masszával majdnem teletöltjük. A tetejüket nedves kanállal elsimítgatjuk. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C ;légkeveréses sütőben 170 °C) 20-22 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 5 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 341 kcal