

## Szalonnás, sajtos, csilipaprikás muffin



### Hozzávalók:

6 vékony szelet húsos főtt, füstölt szalonna (sliced bacon), 1 vöröshagyma, 6 dkg vaj, 1 evőkanál kimagozott, apróra vágott csilipaprika, 35 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 kiskanál só, 1 evőkanál kristálycukor, 2 tojás, 3,5 dl natúr kefir, 15 dkg trappista sajt  
a forma kikenéséhez:  
2 dkg vaj

1. A szalonnát apró kockákra, a hagymát finomra vágjuk. A vajat egy serpenyőben fölolvastjuk, a szalonnát a hagymával együtt rádobjuk. 3-4 percig pirítjuk. A csilipaprikát is beletesszük, elkeverjük, a tűzről lehúzza hűlni hagyjuk.
2. A lisztet a sütőporral, a sóval és a cukorral összeforgatjuk. A tojást a kefirrel elhabarjuk, majd a sütőporos liszttel és a csilipaprikás, hagymás szalonnával összekeverjük. A sajtot félcentis kockákra vágjuk, szintén az előzőekhez keverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kivajazzuk, de papírkosárákkal is kibélelhetjük. A fűszeres, szalonnás masszával a háromnegyedükig töltjük. 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: 282 kcal