

Paradicsomos, mozzarella muffin



Hozzávalók:

25 dkg friss vagy 8-10 dkg aszalt paradicsom, 15 dkg Pizza Mozzarella sajt, 25 dkg finomliszt, 2 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 evőkanálnyi fölaprított bazsalikomlevél, 1 tojás, 0,6 dl olaj, 3 evőkanál sűrített paradicsom, 1 kis pohár (175 gramm) natúr kefir vagy joghurt a forma kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin

1. A paradicsomot megmossuk, szárát kimetsszük, a szemeket félbevágjuk, magjukat kikaparjuk, húsukat kis kockákra vágjuk. Ha aszalt paradicsommal készítjük, akkor azzal nincs más teendő, csak föl kell aprítani. A sajtot félcentis kockákra vágjuk.
2. A lisztet a sütőporral, a szóda-bikarbónával, a sóval, a borssal és a fölaprított bazsalikommal összeforgatjuk. A tojást kissé felferjük, az olajjal, a sűrített paradicsommal és a kefirrel simára dolgozzuk, majd a fűszeres liszttel, a paradicsommal és a sajttal összekeverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal 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: 204 kcal