



Hozzávalók:

1 apró vöröshagyma, 15 dkg csiperkegomba, 10 dkg vékonyan felszeletelt szalámi, 30 dkg finomliszt, 2 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, csipet só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kis csokor petrezselyem, 3-4 bazsalikomlevél, 2 tojás, 0,8 dl olaj, 2 dl gombakrémleves (levesporból is készülhet), 1,2 dl tejföl a forma kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin

1. A vöröshagymát és a gombát megtisztítjuk, az előbbit finomra, az utóbbit kis kockákra aprítjuk. A szalámit is apró kockákra vágjuk. A lisztet a sütőporral, a szóda-bikarbónával, a sóval, a borssal és a finomra vágott zöldfűszerekkel összeforgatjuk. Egy nagyobb tálban a tojást az olajjal, a gombakrémlevesrel és a tejföllel jól kikeverjük. A lisztes keveréket és a fölaprított hozzávalókat beledolgozzuk.

2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük vagy papírkosárral kibéleljük és a masszával majdnem teletöltjük. A tetejüket elsimítgatjuk. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 25 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 256 kcal