

WYTRAWNE MUFFINKI

Składniki:

- 30 dag piersi z kurczaka
- 2 cebule
- 5–6 pieczarek
- 8 dag masła
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- 2 jajka
- $1\frac{3}{4}$ szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- $\frac{1}{4}$ czerwonej papryki
- 1 łyżka natki pietruszki
- 2 łyżki kukurydzy z puszki
- 10 dag sera żółtego
- sól, pieprz, przyprawy do smaku



Cechy:

1. Zawsze się udają.
2. Są świetną bazą do tworzenia własnych kompozycji smakowych.
3. Idealne do szkoły lub na imprezę.
4. Bardzo dobrze komponują się np. z sosem czosnkowym.
5. Można dowolnie zmieniać dodatki, używając tego, co jest w lodówce.
6. Sezonowo można dodać startą i dobrze odcisniętą cukinię (wtedy zmniejszyć ilość mleka).
7. W wersji postnej można pominąć kurczaka, a w wersji bardziej sycącej – zastąpić go boczkiem.

Przygotowanie:

1. Pierś z kurczaka, cebule i pieczarki drobno pokroić, usmażyć na odrobinie oleju lub masła, a następnie ostudzić.
2. W garnku roztopić masło i ostudzić. Dodać mleko, jajka i dokładnie wymieszać.
3. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ponownie wymieszać.
4. Paprykę drobno pokroić, natkę pietruszki posiekać, kukurydzę odsączyć.
5. Połączyć wszystkie składniki (oprócz sera), doprawić solą, pieprzem i przyprawami według uznania, a następnie dokładnie wymieszać.

6. Formę na 12 babeczek wysmarować masłem. Ciasto przełożyć do foremek, a wierzch posypać serem startym na grubych oczkach.
7. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 25 minut.

Smacznego życzy KGW Wilkowice!