

Brokułowe muffinki

8 szt.



Składniki:

- 1 szklanka (około 120 g) ugotowanego, pokrojonego brokuła
- $\frac{3}{4}$ szklanki (około 80 g) startej marchewki
- 4 jajka
- 1 szklanka (około 100 g) startego sera żółtego (dowolny rodzaj)
- 1 łyżka (około 10 ml) oliwy z oliwek
- $\frac{1}{2}$ szklanki (około 50 g) drobno zmielonych płatków owsianych
- sól
- pieprz
- posiekane orzechy (około 1 łyżki) np. włoskie
- szczypiorek (około 2 łyżki)
- tłuszcz do smarowania foremek (jeżeli nie używasz papilotek)

Przygotowanie:

1. W misce wymieszaj 3 jajka, oliwę, dopraw solą i pieprzem.
2. Do masy jajecznej dodaj brokuł, marchewkę, ser i zmielone płatki owsiane. Wszystko dokładnie wymieszaj i przełóż masę do wysmarowanych foremek na muffinki lub papilotek.
3. W miseczce rozmieszaj ostatnie jajko, dodaj 1 łyżkę szczypiorku. Polej każdą babeczkę, następnie posyp orzechami.
4. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni (góra - dół) przez około 20-25 minut.
5. Po upieczeniu posyp resztą szczypiorku.

SMACZNEGO