



MUFFINY JAJECZNE Z SZYNKĄ, BOCZKIEM I KABANERO

SKŁADNIKI:

- 1/2 opakowania szynki Sokołowskiej Kruchej Sokolów
- 1 opakowanie boczku surowego wędzonego w kostce Sokolów
- 1 opakowanie Kabanero kabanosy w przyprawie pieprzowo-czosnkowej
- 1 cebula średniej wielkości
- 1/2 kg mąki
- 3 jajka
- 50 g drożdży
- 300 ml ciepłego mleka
- sól i pieprz
- pół pęczka natki pietruszki
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Na rozgrzanym oleju podsmażyć do uzyskania złotego koloru pokrojoną w kostkę cebulę, szynkę, Kabanero oraz boczek. Doprawić solą i pieprzem.
2. Do miski wsypać mąkę, wbić jajka, dodać drożdże oraz delikatnie podgrzane mleko. Wymieszać wszystkie składniki razem na jednolitą masę.
3. Dodać przygotowaną wcześniej wędlinę oraz posiekaną natkę pietruszki. Wymieszać.
4. Przygotowaną masę wyłożyć do 3/4 wysokości foremek.
5. Piec 30 minut w temperaturze 160°C z termoobiegiem.