

Яєчні мафіни з овочами та сиром Фета

35—45 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

6	Яєць
100 г	Сиру "Фета"
1 ст.л.	Оливкової олії
1 пучок	Петрушки
	Сіль морська йодована
	Чорний перець горошок
1 ст.л.	Трави італійські
300 г	Залишки овочів, нарізані невеликими шматочками (цукіні, перець, цибуля ріпчаста, помідори)
1	Авокадо
1	Помідор
1	Лайм
	Форма для кексів

Приготування

1. Розігріти духовку до 180°C , змастити форму для мафінів оливковою олією. Наповнити форму для мафінів нарізаними овочами та посипати подрібненою Фетою.
2. Готуємо яєчну масу. Збити яйця в мисці, додати дрібку солі, перець та італійські трави. Рівномірно розподілити суміш по вже наповненим формочкам. Прикрасити свіжою петрушкою.
3. Поставити форму для мафінів у духовку приблизно на 25 хвилин. Тим часом авокадо нарізати кубиками і полити соком лайма. Помідори помити і дрібно нарізати.
4. Останній крок - дістати деко з мафінами з духовки та дати трохи охолонути. Залежно від ваших уподобань, мафіни тепер можна прикрасити авокадо та помідорами, фетою та свіжою петрушкою. Смачного!