

Muffinki z jajek i warzyw

35—45 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

6 szt	Jaja eko
100 g	Ser feta
1 łyżeczka	Oliwa z oliwek
1 filiżanka	Pietruszka świeża
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
1 łyżka	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
300 g	Resztki warzyw pokrojone na małe kawałki (cukinia, papryka, dymka, pomidory)
1 szt	Awokado
1 szt	Limonka
1 szt	Pomidor
1 szt	Forma do muffinek

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C i posmaruj oliwą blachę do muffinów. Formę na muffinki napełnij pokrojonymi warzywami i posyp pokruszoną fetą.
2. W kolejnym kroku przygotuj masę jajeczną. Jajka ubij w misce i wymieszaj ze szczyptą soli, pieprzu i włoskich ziół. Rozlej mieszaninę do już wypełnionych foremek. Udekoruj świeżą natką pietruszki.
3. Włóż formę z muffinami do piekarnika na około 25 minut. W międzyczasie awokado można pokroić w kostkę i skropić sokiem z limonki. Następnie umyj pomidora i pokrój w drobną kostkę.
4. W ostatnim kroku wyjmij blachę na muffinkami z piekarnika i lekko ostudź. W zależności od upodobań babeczki można teraz udekorować awokado i pomidorami, odrobiną fety i świeżą pietruszką.