



# Muffinki z jajek i warzyw

🕒 35–45 Min   

## 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.

## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

