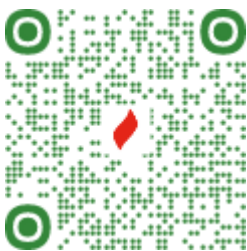




Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 пакет	Бутер тесто
10 с.л.	Зехтин
400 g	Тиква, почистен плод
100 g	Сирене Горгонзола
400 g	Бейби спанак
2 с.л.	Масло, разтопено
2 ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Черен пипер на зърна
	♦ Морска сол



Тиквени мъфини с бутер тесто и горгонзола

⌚ 35—40 Минути



Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 190°C. Намажете формичките на тава за мъфини с маслото. Бланширайте спанака в подсолена вода за 30 секунди. След това го подсушете.
- 2 Нарежете вътрешността на тиквата на парченца, достатъчно малки, че да се поберат във формичките за мъфини.
- 3 Загрейте малко зехтин с чесън на гранули на тиган. След това добавете останалия зехтин и чесън, а също и сол, пипер и индийско орехче.
- 4 Мариновайте тиквата в зехтина с подправки. Нарежете бутер тестото на кръгчета и ги поставете във формичките за мъфини. Сложете спанак, тиква и натрошено сирене Горгонзола.
- 5 Опечете мъфините за около 20 минути до златисто.