



Tojásos muffin zöldségekkel és fetával

⌚ 35—45 Perc 

Elkészítés

- 1 A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra. A muffinsütő tepsit kiolajozzuk. A muffinformát megtöltjük az apróra vágott zöldségekkel, és megszórjuk morzsolt fetával.
- 2 A tojásokat felforjítjuk, majd ízesítjük sóval, borssal és a toszkán keverékkel. A masszát egyenletesen szétosztjuk a formákba, és megszórjuk friss petrezselyemmel.
- 3 25 percre sütőbe tesszük. Közben az avokádót felkockázzuk és meglocsoljuk a lime levével. Ezután megmossuk a paradicsomot, és apróra kockázzuk.
- 4 Kivesszük a muffinformát és hagyjuk kihűlni a tojásos puffancsokat. A muffinokat tetszés szerint most már díszíthetjük az avokádóval és a paradicsommal, némi fetával és friss petrezselyemmel.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

6 db	Tojás
100 g	Feta
1 ek	Olívaolaj
1 csésze	Petrezselyem, friss
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 ek	♦ Toscana fűszerkeverék
300 g	Zöldségmaradék kis kockára vágva (cukkini, paprika, paradicsom, újhagyma, stb.)
1 db	Avokádó
1 db	Lime
1 db	Paradicsom
1 db	Muffinsütő tepszi

