

MUFFINI SA ŠUNKOM I POVRĆEM

- 1 naribana tikvica
- 1 naribana mrkvica
- 1 paprika sitno sjeckana
- 100 g pečene šunke, nasjeckane
- 150 g naribanog tvrdog kravljeg sira
- 70 g brašna
- 50 ml maslinovog ulja
- 5 jaja
- 12 cherry rajčica za ukas

Pećnicu zagrijte na 180 C a kalup za muffine obložite papirnatim košaricama. U zdjeli pomiješajte tikvice, mrkvu, papriku, šunku i sir. U drugoj zdjeli pomiješajte jaja, ulje i brašno pa ih umiješajte u povrće. Dobivenu smjesu rasporedite u pripremljeni kalup za muffine pa u sredinu svakog lagano utisnite cherry rajčicu. Pecite 30-ak minuta. Poslužite toplo.