

Muffiny jajeczne z jarmużem i cukinią

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Foremki do muffinek starannie wysmarować masłem. Foremki silikonowe nie wymagają smarowania.
2. 150 g liści jarmużu pokroić na małe kawałki. 120 g cukinii umyć, pokroić na mniejsze kawałki, 2 ząbki czosnku i 60 g cebuli obrać, cebulę przekroić na mniejsze części.
3. Do dzbanka wlać 1 litr wody, zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować – program gotowanie (czas ok 8 minut).
4. Otworzyć pokrywę, do wrzątku włożyć 150 g liści jarmużu pokrojone na małe kawałki. Zamknąć pokrywę, ogrzewać - temperatura 90°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Otworzyć pokrywę, przez koszyczek odcedzić jarmuż, lekko odcisnąć, pozostawić do przestygnięcia.
6. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 50 g cebuli oraz 2 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 7.
7. Otworzyć pokrywę, dodać 120 g pokrojonej na mniejsze kawałki cukinii. Zamknąć pokrywę, posiekać – czas 5 sekund, prędkość 6.
8. Otworzyć pokrywę, wlać 20 g oleju, włożyć osączony jarmuż, dodać szczyptę soli i pieprzu. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić – temperatura 95°C, czas 6 minut, prędkość 1.
9. Otworzyć pokrywę, za pomocą łyżeczki wkladać przygotowaną masę do foremek

na muffinki, wypełniając je do $\frac{3}{4}$ pojemności.

10. W dzbanku założyć nóż wbić 6 jajek, dodać 60 g mleka, $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego, 0,5 łyżeczki słodkiej, mielonej papryki i dodać 40 g tartego sera żółtego. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę jajeczną – czas 15 sekund, prędkość 3.
 11. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć nóż. Za pomocą małej łyżki wazowej nakładać porcje masy jajecznej do foremek z cukinią i jarmużem wypełniając je prawie po brzeg.
 12. Muffinki wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok 15 minut.
 13. Po upieczeniu pozostawić muffinki w foremkach na około 5 minut, wyjąć z foremek, podawać gorące, posypane kielkami, natką pietruszki itp.
-

Wskazówki :

Podczas pieczenia muffinki dość mocno wyrastają, za to po upieczeniu, pozostawione na kilka minut opadną.