



## MUFFINY SZWEDA

Muffinki z kielbasą Dobropolską i pieczarkami

### SKŁAD DRUŻYNY:

składniki suche:

1 i 3/4 szklanki mąki pszennej  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1/4 łyżeczki sody  
pół łyżeczki soli

składniki mokre:

1 jajko (roztrzepane)  
1 i 1/4 szklanki mleka  
1/2 szklanki oleju

dodatki:

150 g kielbasy Dobropolskiej pokrojonej w kostkę  
1/2 papryki pokrojonej w kostkę  
250 g pieczarek  
ser gouda pokrojony w kostkę

### TAKTYKA:

1. Na suchej patelni odparowujemy pokrojone w kostkę pieczarki i je solimy.
2. Na drugiej patelni podsmażamy pokrojone w kostkę kielbasę Dobropolską i czerwoną paprykę.
3. W jednej misce dokładnie mieszamy składniki suche, a w drugiej mokre.
4. Do suchych składników powoli dodajemy mokre i wszystko dokładnie mieszamy.
5. Następnie do ciasta dodajemy wcześniej podsmażone dodatki (za wyjątkiem sera, którego nie smażymy i dodajemy na końcu) i delikatnie mieszamy.
6. Powstałą masę wlewamy do formy wypełnionej papilotkami do muffinek, dodajemy po dwa małe kosteczki sera żółtego gouda, górę dekorujemy talarkami kielbasy Dobropolskiej.
7. Pieczemy 20-25 minut w temperaturze 180 stopni.

### POZIOM TRUDNOŚCI:

🏆 łatwy

### CZAS PRZYGOTOWANIA:

🕒 ok. 40 minut

### JOKER ZESPOŁU:

Kielbasa Dobropolska JBB

