

MUFFINY ŚRÓDZIEMNOMORSKIE

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 01 czerwca 2009 21:16 - Poprawiony poniedziałek, 01 czerwca 2009 21:21

250g mąki, 2 łyżki stołowe poszatkowanej bazylii (ja używam suszonej), ½ łyżeczki soli, 50g parmezanu, 1 jajko, 3 łyżki oliwy z oliwek, 1 szklanka mleka, 50g suszonych pomidorów (u nas, w Szwecji, można kupić suszone na słońcu), 50g poszatkowanych czarnych oliwek, 1 łyżka stołowa proszku do pieczenia;

Wymieszać mąkę, proszek, bazylię, sól i ser w misce. Jajko ubić lekko, dodać oliwę i mleko. Wlać do miski i wymieszać z pozostałymi składnikami. Dodać pomidory i oliwki. Wlać do foremek. Piec 20-25 minut w 190 °C.

[Barbara Nalepa](#)