



Czas wykonania: 60 min.

Kategoria: Przekąski

Składniki

- **dodatki**
 - ser cheddar 150g
 - chudy boczek 150g
 - duża cebula 1 sztuka
 - ulubione zioła po szczypcie na babeczkę
 - sól morską do smaku
- **ciasto**
 - mąka pszenna 375g
 - masło lekko solone Lurpak 100g
 - proszek do pieczenia 2 łyżeczki
 - jogurt naturalny 125g
 - jajko 2 sztuki
 - pieprz szczypta

Jak przygotować

Nie taki muffin słodki, jak go malują. W wersji niesłodkiej równie prosty i szybki w przygotowaniu jak w słodkiej odmianie. I pozostawia podobnie duże pole do popisu - do bazy z ciasta można dodać dowolne dodatki - ulubione zioła, różne sery i wędliny, oliwki, suszone pomidory, szpinak, itd. Kibicom proponuję niesłodkie muffiny z boczkiem, serem cheddar i ziołami. Serwowane na ciepło lub na zimno, bardzo dobrze komponują się z piwem. W sam raz na kilka kęsów między jednym golem/spalonym/faulem, a drugim. Polecam!

Przygotowanie:

1. mąkę przesiewamy do miski, dodajemy proszek do pieczenia oraz pieprz, mieszamy
2. boczek kroimy na niewielkie paseczki, wrzucamy na suchą patelnię i lekko przyrumieniamy na tłuszczu, który wytopi się z boczku
3. drobno siekamy cebulę
4. podsmażony boczek zdejmujemy z patelni, przekładając go na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym (żeby ręcznik wchłonąć nadmiar tłuszczu)
5. na tłuszczu wytopionym z boczku na patelni podsmażamy chwilę cebulkę (do zeszklenia)
6. po podsmażeniu cebulkę przekładamy do boczku
7. przecieramy patelnię ręcznikiem papierowym i wrzucamy na nią masło, które roztopiamy na niewielkim ogniu (uwaga, żeby się nie przypaliło)
8. gdy masło się roztopi, zdejmujemy patelnię z ognia i odstawiamy na chwilę na bok, żeby nieco przestygło
9. ścieramy ser na tarce, na grubych oczkach
10. boczek, cebulkę i starty ser dodajemy do mąki i dobrze mieszamy
11. roztopione masło mieszamy z jajkiem i jogurtem naturalnym
12. mieszaninę mokrych produktów łączymy z mączną mieszaniną i dobrze mieszamy (wystarczy łyżką)
13. blachę do pieczenia muffinów wykładamy papilotkami i do każdej z nich nakładamy ciasto (do 3/4 wysokości)
14. wierzch każdego muffina posypujemy posiekаныmi ziołami (np. szczypiorkiem, rozmarynem lub szalwią) oraz niewielką ilością soli morskiej
15. blachę z muffinami wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni Celsjusza i pieczemy 20min
16. po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika i albo serwujemy na ciepło, albo studzimy