

# Pizza muffins

**Czas wykonania:** 45 min **Ilość porcji:** 16 sztuk

## **Składniki na ciasto:**

- 280 g mąki
- 200 ml mleka
- 80 ml oliwy
- 2 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżka oregano
- 1 łyżka bazylii (suszonej lub świeżej)

## **Dodatki:**

- 70 g szynki
- 100 g papryki
- 30 g cebuli
- 12 szt. czarnych oliwek
- 70 g szpinaku (mrożonego)
- 130 g sera feta
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka oliwy
- 120 g sera żółtego



## **Przygotowanie:**

Farsz szpinakowy:

Na oliwie podsmażyć posiekany czosnek i cebulkę. Dodać kostki szpinaku – smażyć do momentu rozmrożenia szpinaku.

Do większej miski wrzucić pokrojoną w kostkę fetę, dodać szpinak, pokrojone oliwki i wymieszać.

Farsz z szynki:

Pokroić szynkę, paprykę i oliwki na mniejsze kawałki. Przełożyć do dużej miski, dodać 40 g startego sera i wszystko wymieszać.

Ciasto:

W jednym naczyniu wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i przyprawami.

W drugim naczyniu roztrzepać jajka z mlekiem i olejem. Wlać po połowie otrzymanej masy jajecznej (po około 200 ml) do farszów i wymieszać. Następnie dodać stopniowo (łyżką) mąkę delikatnie mieszając (po połowie).

Ciasto przełożyć do foremek na babeczki i posypać startym serem żółtym.

Piec 20-25 minut w 220 stopniach.