

Na świąteczny stół proponuję Wam potrawę, którą przygotuje każdy z Was, bez względu na umiejętności. To jedna z najłatwiejszych i najszybszych potraw. Pyszne zarówno na ciepło, jak i na zimno. Muffiny kojarzą się zwykle z deserem, tymczasem zachęcam do przygotowania ich również na słono. Dzisiejszym bohaterem jest jajko, dlatego też będzie ono motywem przewodnim przepisu.

### **Babeczki jajeczno – warzywne**

#### **Składniki**

- 5 jajek
- 1/4 czerwonej papryki
- 4 pomidorki koktajlowe
- pół pęczka szczypiorku
- 3 łyżki startego sera żółtego
- 1 pieczarka
- sól
- pieprz
- papryka słodka



#### **Wykonanie**

Jajka należy roztrzepać, następnie dodać pieprz, sól, paprykę i ponownie wymieszać. Paprykę pokroić w kosteczkę, pomidorki na ćwiartki, następnie posiekać szczypiorek i pieczarkę. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Foremki posmarować masłem. Do foremek wkładamy po kolei pomidorki (po 2 ćwiartki), pieczarkę, paprykę, szczypiorek i ser żółty. Wszystko zalewamy masą jajeczną. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 30 min. Z podanych porcji wychodzi 6 babeczek.

**Przesyłam Wam wielkanocne uściski.**

**Życzę smacznego.**

**Agata Piękosz**