

Zero Waste

Muffinki

Kolacyjne

Na pewno po przygotowaniu obiadu zostają u Was ugotowane ziemniaki, pieczone mięso, a do tego roztrzepane jajko, które zostało po przygotowaniu kotletów. A jak zjrzyście do lodówki, to zauważycie samotne plasterki sera żółtego, o których wszyscy zapomnieli. Dlatego proponuję wykorzystać te pozostałości obiadu do przygotowania ciepłej i smacznej kolacji. Wytrawne muffinki zero waste to doskonały sposób na niemarnowanie jedzenia i stworzenie czegoś pysznego z resztek!

Składniki na 4 szt:

- 2 ugotowane ziemniaki
- ½ szklanki upieczonego mięsa (np. kurczak)
- 2 plasterki sera
- 1 jajko
- 1 łyżka mleka
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- ulubione przyprawy

Wykonanie:

- Ugotowane ziemniaki pokrój w kostkę. Podsmaż je na patelni z ulubionymi przyprawami, aż będą lekko złociste.
- Do przestudzonych ziemniaków dodaj pokrojone w kostkę mięso (możesz też dodać ulubione ugotowane warzywa), pokrojony w kostkę lub starty ser żółty oraz jajko. Dodaj łyżkę mleka i proszek do pieczenia.
- Wszystko dokładnie wymieszaj, aby składniki się połączyły.
- Natłuść foremki na muffinki i wyłóż do nich przygotowaną masę.
- Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 20 minut, aż muffinki będą złociste i dobrze wypieczone.
- Pamiętaj, aby poprosić o pomoc kogoś dorosłego przy korzystaniu z piekarnika. Smacznego!

