



Juusto- & salamimuffinit

Aineet: 4 salaattisipulia tai pieni purjosipuli, noin 150 g
100 g salamia
8 dl vehnä jauhoja
1 rkl leivinjauhetta
1/2 tl suolaa
100 g voita
4 dl maitoa
2 dl juustoraastetta

Valmistus: Aseta uuni 250-asteeseen. Aseta paperivuokia pellille tai voitele muffinipelti. Suikaloi sipuli ja salami. Leikkaa voi ohuiksi siivuiksi. Sekoita jauhot, leivinjauhe, suola ja voi käsin tai monitoimikoneessa. Lisää maito ja työstä nopeasti taikinaksi. Sekoita sipuli ja salami joukkoon. Jaa taikina vuokiin. Sirottele juusto päälle. Paista uunin keskitasolla 15-20 min jos teet isoja ja 12-15 min jos teet normaalin kokoisia. Anna muffinien jäähtyä hieman ennen muffinipellistä irrottamista. Tarjoile haaleina tai kylminä. Vihje! Juusto- ja paprikatäyte: Salamin sijaan täytä taikina 1-2 pilkotulla paprikalla.