

## Baconos-hagymás muffin

12 db normál méretű muffinhoz

### Hozzávalók:

2 tojás

50 gramm vaj + a muffinformába

4 dl joghurt

összesen 100 gramm reszelt sajt (trappista/gouda)

1 csomag sütőpor

220 gramm finomliszt

30 gramm kukoricaliszt + kb. 3 evőkanál a muffinformához

1 kis fej vöröshagyma (kb. 40-50 grammos)

100 gramm bacon szalonna

2 evőkanál olívaolaj

1 evőkanál apróra vágott petrezselyem

só

bors

1 mokkáskanál pirospaprika

*Válaztható:* köménymag, szezámmag, mustár

### Elkészítés:

*A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra (gázsütő 4-es fokozata)*

1. A baconszalonnát és a vöröshagymát apró kockára vágjuk és olívaolajon megpirítjuk.
2. A vajat megpuhítjuk mikróban, majd kikeverjük a tojással. Hozzákeverjük a sót és az ízesítőket. Sózni ízlés szerint lehet, de számoljuk bele, hogy a szalonna is sós. Kb. fél teáskanál só elegendő.
3. A vajás keverékhez keverjük hozzá a joghurtot és 50 gramm reszelt sajtot.
4. A finomlisztet átszitáljuk és hozzákeverjük a sütőport és a kukoricalisztet.
5. A lisztes keveréket hozzáadjuk a vajás keverékhez és alaposan elkeverjük.
6. A muffin formákat kivajazzuk és meghintjük kukoricaliszttel.
7. A tésztát egyenletesen elosztjuk a formában és meghintjük reszelt sajttal. Opcionálisan meg lehet szórni köménymaggal és/vagy szezámmaggal.
8. 15-20 perc alatt megsütjük.

*Jó étvágyat!*