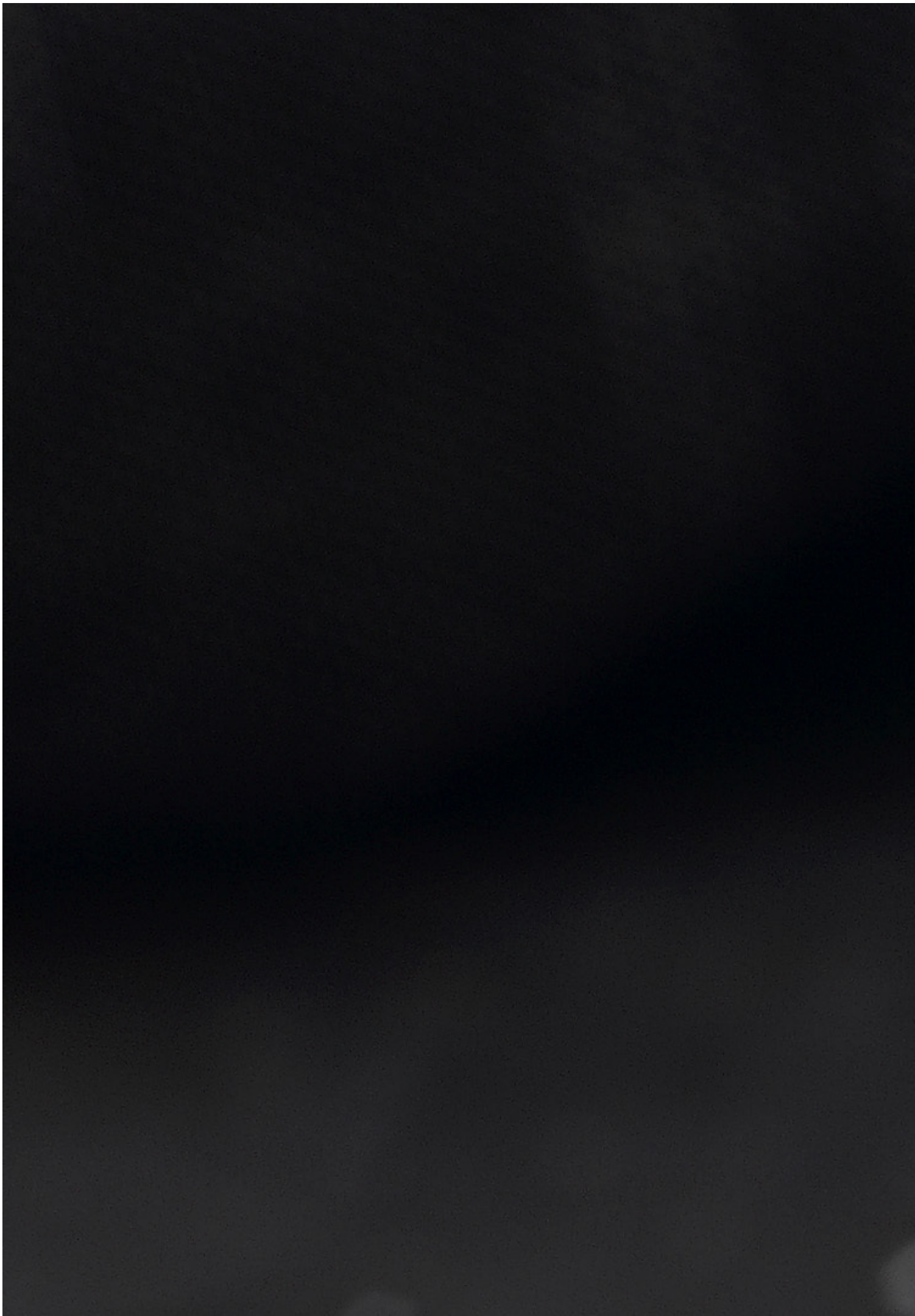


Oppskrift

Egg og bacon muffins



Super gode frokostmuffins med egg og bacon! Disse muffinsene passer like godt til frokost og matpakken, som på koldtbordet. Om du vil ha en litt mer leken variant, kan du tilberede de i muffinsformer. Oppskriften gir 4 muffins.

1

Tilbered muffinsene

Bruk et glass til å stikke ut sirkler av loffskivene, og legg de nederst i en ildfast muffinsform. Legg bacon skivene rundt langs innsiden av formen, og knekk så eggene oppi.

2

Stek muffinsene i ovnen

Bak dem i ovnen på 190 grader i ca. 15-20 minutter.

3

Server!

Dryss over gressløk ved servering.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg 4 stk
Gilde Stjernebacon 4 skiver
Finhakket gressløk 4 ts
Olivenolje
Loff

Allergener

- Egg
- Gluten