

inköpslistan.se

Av: Lotta Kruse

- 6 port
- Fläskkött, Frukost, Fest, I ugn

OSTIGA OMELETTMUFFINS MED SPENAT OCH TOMAT

Smått men gott! Och man kan ju (lätt) äta flera av dessa miniomeletter. Perfekt till lunch eller enklare middag, och som ett inslag på en frukostbuffé eller till brunch.

Ingredienser

4 st ägg
4 msk mjölk, standard
salt
svartpeppar
6 bitar ost *(som smälter bra)*
6 st körsbärstomater *(halverade)*
30 g babyspenat
smör
parmesan
1 pkt bacon
6 st muffinsformar

Gör så här

1. Vispa ihop ägg och mjölk. Salta och peppra efter egen smak.

2. Fräs babyspenat i lite smör, kort och snabbt på ganska hög värme.

3. Lägg en bit ost samt babyspenat i botten av varje muffinsform.

4. ördela äggsmeten ovanpå. Peta ner två tomathalvor i varje form.

5. Toppa med riven ost och ställ in i ugnen på 250 grader i ca 20 minuter.

6. Stek bacon