

# Muffinki

## z grzybami shimeji



**Muffinki z grzybami shimeji z parmezanem i kielkami.**

### Potrzebne składniki:

- 200 g grzybów shimeji
- 8 jaj
- 30 g masła
- 30 ml oleju rzepakowego
- 20 g parmezanu
- natka pietruszki
- kielki

### Przygotowanie:

- 1** Wbijamy do miski 8 jaj i łączymy je widelcem, a następnie solimy.
- 2** Czyścimy grzyby i odcinamy ich końce, po czym smażymy na rozgrzanej patelni, na oleju rzepakowym przez 3 do 5 minut. Dodajemy masło i sól.
- 3** Wlewamy jaja do grzybów i smażymy na wolnym ogniu przez kolejne 2 minuty. Posypujemy parmezanem i natką.
- 4** Przelewamy do wcześniej przygotowanych foremek i po raz kolejny posypujemy parmezanem. Pieczemy przez 5 minut w temperaturze 180-200 stopni. Na koniec dekorujemy kielkami.