

MINITÆRTER I MUFFINSFORME

Disse små minitærter bages i muffinsforme, så de er super nemme at lave. De har et lækkert fyld af skinke og porrer samt hytteost og æg, der binder det hele sammen.



metal. Tryk cirklerne ned i hullerne, og fordel skinke og porrer heri. Hæld æggemassen over, men hæld ikke helt op til kanten, for ellers kan det flyde over i ovnen.

Bag minitærterne i ca. 35-40 min.

TIL

14 stk

- 2 porrer
- lidt olie
- 6 æg
- 125 g hytteost
- $\frac{1}{2}$ tsk salt
- peber
- 2 ruller tærtedej
- 125 g skinkestrimler
- muffinsforme (af silikone, metal eller lignende)
- evt. olie (til at smøre muffinsformen, hvis du bruger en af metal)

Forvarm ovnen til 180 grader.

Rens porrerne, og snit dem i tynde strimler. Svits dem i lidt olie på en pande ved middelvarme i ca. 10 minutter, til de er blevet lidt bløde i det. De må endelig ikke tage farve. Kom porrerne op i en si, og lad dem køle af.

Blend æg og hytteost sammen med salt og lidt peber, og stil det til side.

Brug en udstikker eller et glas, der er lidt større i diameter end hullerne i muffinsformen, og stik små cirkler ud af tærtedejen. Smør evt. muffinsformen med olie, hvis du bruger en af