# Muffiny i ciasto słonecznikowe z oliwkami

FAMILY

Polecane na: **pieczywo, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

45 min | średni | 10 porcji

## Składniki:

- ciasto: pestki słonecznika - 100 g
- mąka pszenna - 400 g
- drożdże - 40 g
- cukier - 10 g
- zalewa z suszonych pomidorów - 75-80 ml
- śmietana 18 % - 150 ml
- jajka - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- przyprawa pomidorowo-czosnkowa z czarnuszką - 10 g
- czarnuszka - 1 płaska łyżeczka
- nadzienie: czarne oliwki - 130 g
- natka pietruszki - 1/3-1/2 pęczka
- sól ( do ciasta) - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Pestki słonecznika mielimy, tak żeby były wyczuwalne i mieszamy z mąką.
Drożdże rozrabiamy z odrobiną cukru i zostawiamy na 2-3 minuty, potem dodajemy do mąki. Jajka i żółtko lekko roztrzepujemy z cukrem i razem z zalewą i śmietaną wylewamy na mąkę. Przyprawiamy solą, przyprawą, czarnuszką i dokładnie wyrabiamy ciasto.
Następnie odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
Czarne oliwki przekładamy na sitko. Natkę pietruszki lekko siekamy i mieszamy z oliwkami.
Blaszkę 13 x 6 cm i blaszkę na 12 muffinek smarujemy margaryną.
Z ciasta odrywamy niewielkie kawałki, lekko rozpłaszczamy, nakładamy po dwie oliwki z natką. Z każdej cząstki formujemy kulkę, zakrywając łączenie, wkładamy do blaszki i lekko ugniatamy.

*KROK 2:* Pozostałe ciasto rozgniatamy w prostokąt, nakładamy dwa rzędy oliwek i po środku jeden rząd mini mozzarelli. Całość zwijamy w rulon, jak makowiec i przekładamy do

mini blaszki. Należy pamiętać że dodając mozzarellę ciasto należy zjeść ciepłe, potem ser twardnieje.
Po kolejnym wyrośnięciu ciasta, wierzch możemy ozdobić i posmarować zalewą z suszonych pomidorów. Pieczemy w 160 C około 25 minut.
Smacznego.