

Savoury Muffins with Zucchini, Chopped Almonds, Soy Sauce, and Grated Cheese

Ukupno vreme **40 min** 15 min vreme pripreme 25 min vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

- 1** mala tikvica, rendana i iscedena
- 50 gr** seckanih badema
- 2** jajeta
- 50 gr** rendanog sira (npr. čedar ili ementaler)
- 1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
- 50 ml** ovsenih pahuljica
- 1 kašičica** praška za pecivo
- So i biber
- Oko 6 korpica za mafine

PRIPREMA

Korak 1

Zagrejati rernu na 180°C (ventilator).

Korak 2

1 mala tikvica, izrendana i iscedena - **50 gr** seckanih badema - **2** jajeta - **50 gr** rendanog sira (npr. čedar ili ementaler) - **1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos - **50 ml** mleka - **50 ml** ovsenih pahuljica - **1 kašičica** praška za pecivo - So i biber
Pomešati sve sastojke u činiji.

Korak 3

Oko 6 korpica za mafine
Testo ravnomerno rasporediti u korpice za mafine.

Korak 4

Peći u rerni 20–25 minuta, dok ne postane čvrsto i zlatno.