

## EGGEMUFFINS

Eggemuffins er perfekt til matpakke, og kan lett legges i store muffinsformer som kan legges i kjøleskapet eller i fryseren.

- 6 egg
- 3 ss melk
- 0,5 ts bakepulver
- Hakket purreløk
- 150 g bacon
- 150 g revet ost
- 100 g paprika
- Smak til med pepper og persille om du ønsker

Visp egg og melk sammen. Rør inn resten av ingrediensene. Hell røren over i muffinsformene. Fyll to tredjedeler av formen.

Stek eggemuffinsene midt i ovnen i 180 grader ca 15 minutter til de såvidt har stivnet. Avkjøl litt før du løfter dem ut av formen med en skje.

Eggemuffinsene holder seg 3–4 dager i kjøleskapet og kan fryses ned.