MUFFINY JAJECZNE Z WARZYWAMI

**Składniki:**

* 4 jajka
* 1/4 szklanki mleka
* 1/2 czerwonej papryki, pokrojonej w kostkę
* 1/2 cebuli, pokrojonej w kostkę
* Garść szpinaku
* Sól i pieprz do smaku
* 1 łyżeczka oliwy z oliwek

**Przygotowanie:**

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C i posmaruj formę do muffinów oliwą z oliwek.
2. W misce roztrzep jajka z mlekiem, solą i pieprzem.
3. Dodaj pokrojoną paprykę, cebulę i szpinak do jajek.
4. Wlej mieszankę do formy do muffinów, napełniając każde miejsce do 3/4 wysokości.
5. Piecz przez około 15-20 minut, aż muffiny będą ścięte i lekko złociste.
6. Podawaj od razu lub przechowuj w lodówce na później.