# Wytrawne babeczki z 'ndują, provolone, rozmarynem i miodem

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Pikantne, wytrawne babeczki z 'ndują i serem provolone, przełamane aromatem rozmarynu i delikatną słodyczą miodu.

## Składniki

- Babeczki Wytrawne Gellwe – Włoskie Smaki – 1 opakowanie
- Jajka – 2 sztuki
- Olej – 100 ml
- Mleko – 150 ml
- 'Nduja – 50 g
- Ser provolone – 40 g
- Suszone pomidory – 4 sztuki
- Rozmaryn – 4 gałązki
- Miód – 1 łyżeczka
- Parmezan – do posypania

## Sposób przygotowania

1. 'Nduję przełóż na patelnię, dodaj odrobinę wody i podgrzewaj, aż zmięknie i będzie łatwa do połączenia z pozostałymi składnikami.
2. Mieszankę do przygotowania Babeczek Wytrawnych Gellwe – Włoskie Smaki przełóż do miski. Dodaj jajka, olej i mleko, a następnie dokładnie wymieszaj.
3. Do masy dodaj starty ser provolone, 'nduję oraz posiekany rozmaryn. Całość wymieszaj do połączenia składników.
4. Papilotki dołączone do opakowania ułóż na blasze i wypełnij przygotowanym ciastem. Na wierzchu każdej babeczki ułóż kawałki suszonych pomidorów.
5. Babeczki posyp parmezanem i piecz zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będą wyrośnięte i rumiane.
6. Upieczone babeczki delikatnie polej miodem i udekoruj rozmarynem. Podawaj na ciepło lub po przestudzeniu.

## Produkty Gellwe użyte w przepisie
## Wytrawne babeczki z 'ndują, provolone, rozmarynem i miodem

### Babeczki włoskie smaki

Włoskie inspiracje w formie pysznych, wytrawnych babeczek, które przygotujesz szybko i bez zbędnych komplikacji. Świetnie sprawdzą się jako lunch do szkoły lub pracy, element deski serów, przekąska na piknik lub spotkanie z przyjaciółmi. Produkt sygnowany przez Annę Muchę to prosty sposób na wytrawną przekąskę w prawdziwie włoskim stylu.