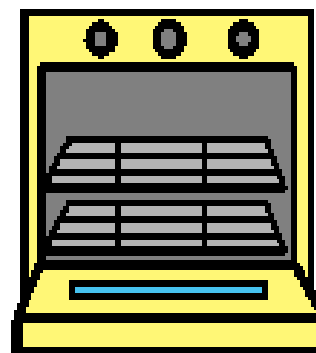
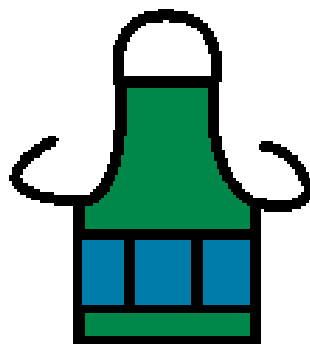


Eggja og skinku bollakökur

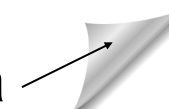


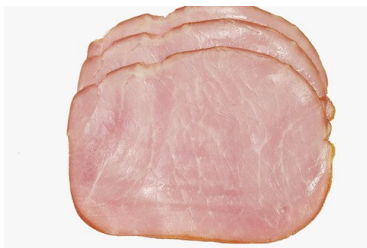


Þvoið hendur.

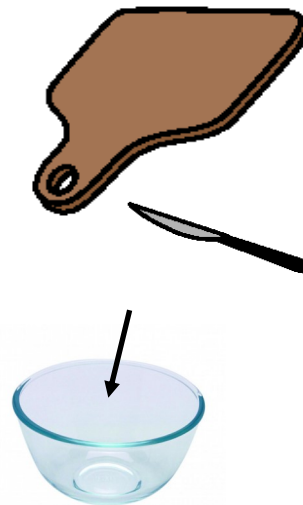
Setjið á ykkur svuntu.

Stillið ofninn á 180°C.





Um 140 g skinka

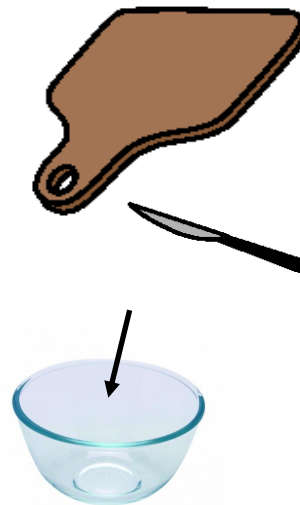


Skerið skinku í litla bita.

Geymið í skál.



1 púrrulaukur

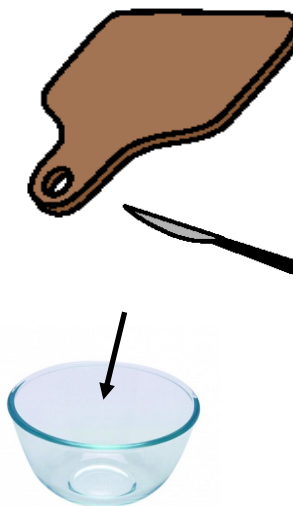


Skolið blaðlauk vel.
Skerið í litla bita.

Geymið í skál.



1 paprika

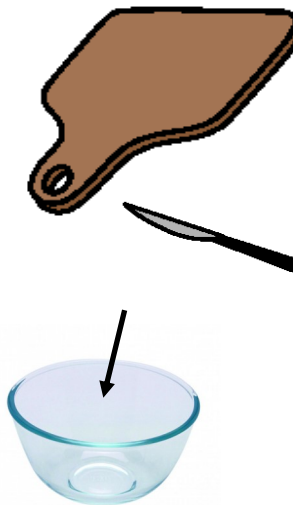


Skolið papriku.
Skerið í litla bita.

Geymið í skál.



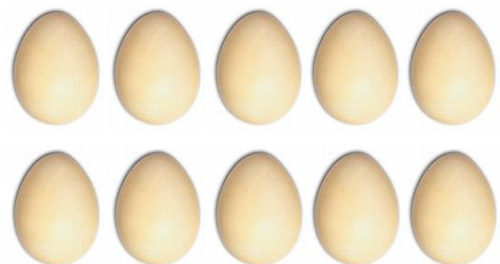
1 búnt steinselja



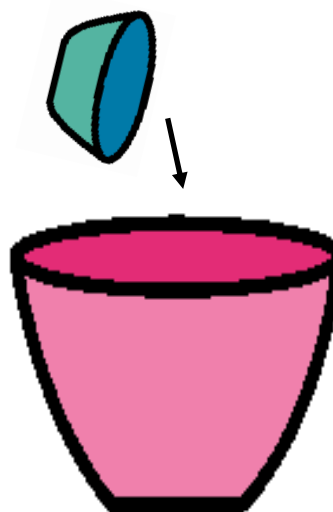
Saxið steinselju
smátt.

Geymið í skál.



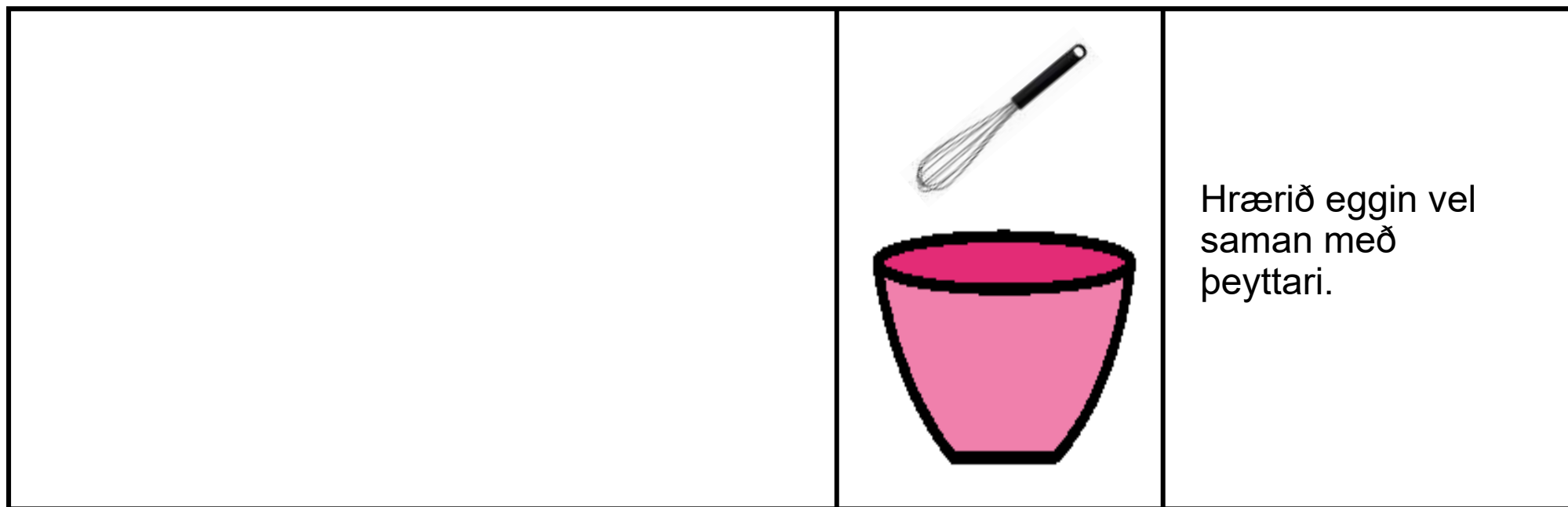


10 egg



Brjóta egginn í
litla skál.

Hella í stóra skál.





3/4 rjóma



Mælið og hellið
rjóman
í skálina.



2 dl. rifin ostur



Mælið ost
og setjið saman við.



Söxuð skinka,
paprika, þúrrulaukur
og steinselja.



Setjið skinklubita,
laukbita, paprikubita
og steinselju
saman við.

Hrærið vel saman
með sleif.



½ tsk salt



½ tsk pipar



Kryddið með salti og pipar.

Má vera fleiri krydd, fer eftir smekk hvers og eins.

Hrærið vel saman með sleif.





Smyrjið formin
með oliu

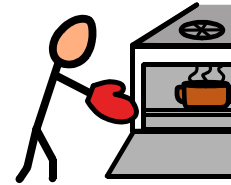


Setjið múffuformin
í múffubökunarform

Setjið nú blönduna
í 12 múffuform.

Best er að sléttfylla
formin.





Bakið í
10-15 mínútur.

Einnig hægt að nota
minni múffuform og
baka styttra.