

Pizza mafini



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **90 g** toplotjenog margarina
- **1** jaje
- **400 ml** jogurta
- **150 ml** mleka
- **1 cešan** sitno iseckanog, belog luka
- **1/2 kašice** suvog bosiljka
- **1/2 kašice** origana
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **1 kašica** mlevene ljute paprike
- **100 g** izrendanog kackavalja
- **100 g** pilećih prsa, sitno iseckanih

...i još:

- **100 g** sitno iseckane dimljene pecenice

Priprema

U dublju vanglicu staviti brašno. Dodati pecivo i so, pa dobro promešati. Staviti jaje, malo promešati viljuškom, samo da se jaje malo sjedini sa brašnom, pa dodati jogurt i sve umutiti (viljuškom). Zatim sipati mleko, otopljeni margarin i sve navedene začine, pa žicom za mucenje sve sjediniti.

Kalupe za mafine (24 kom.) podmazati margarinom, pa u svaki kalup sipati po dve pune kašike testa. Po vrhu posuti iseckanom pecenicom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Savet