

# **Punjeni slani mafini**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za mafine:**

- **4** jajeta
- **1** kašicica soli
- **1** cašajogurta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** šoljicaulja
- **16** kašikabrašna

### **Za punjenje:**

- **100 g** Moja Kravica Kuhinja sitnog sira
- nekoliko listova obarene i sitno iseckane blitve
- **1** kašikapavlake

### **I još:**

- malosusama za posipanje (po želji)

## **Priprema**

Mafini: U posudu za mucenje ubaciti sve sastojke i dobro izmešati varjacom.

Punjene: Moja kravica kuhinjica sitan sir, pavlaku i blitvu dibro izgnjeciti viljuškom.

U kalupe poreati korpice za mafine, u svaku sipati po kašiku-dve testa. Kašicicom uzimati smesu za punjenje i ubacivati po lopticu fila u svaku korpicu. Potom odozgo ponovo ravnomerno rasporediti ostatak testa. Posuti susamom i peci na 200-220 C dok lepo ne porumene.

### **Savet**

Ako koristite silikonske kalupe, nije neophodno podmazivati ili koristiti korpice za peenje.