

## ***Mafini sa domacim korama***



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- 250 g sitanog sira
- 250 g izmrvljenog kravljeg sira
- 200 g kisele pavlake
- 4 jajeta
- 1,5 kašičice soli
- 1/2 kesice praška za pecivo
- ulje

### **Priprema**

Za kore se zamesi testo kao u receptu Domaca pita sa spanacem. Zamešeno testo se podeli na osam delova.

Fil: Umutiti jaja sa pavlakom. Dodati sve druge navedene sastojke i sjediniti. Uzeti jednu lopticu testa i razviti koru, na nacin kako je to vec objašnjeno u pomenutom receptu. Poprskati koru sa uljem i naneti deo fila.

Koru smotati sa jedne strane do pola i sa druge strane do pola, pa saviti u dva pužica. Preseci ivicom tacne, da ne bi fil iscureo.

Kalupe za mafine dobro podmazati margarinom i, u svaki kalup, staviti po jedanog smotanog pužica. Tako uraditi sve dok ima materijala. Ostaviti da testo malo naraste. Za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje, na 190 C. Naraslo testo premazati uljem i staviti da se pece. Peceno testo izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi, pa ga poslužiti, uz jogurt, kiselo mleko...

**Savet**