

## Proja mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1,5** šolja kukuruznog brašna
- **1** šolja pšenicnog brašna
- **1** šolja ulja
- **1** šolja kisele vode
- **1** kiselo mleko
- **300** g sitnog sira
- **1** kesica praška za pecivo
- **4** jajeta
- **50** g semenki lana
- **50** g očišćenog suncokreta
- so
- **200** g suvog vrata
- papirne korpice za mafine

## Priprema

Pomešati tečne sastojke i jaja, pa umutiti. Potom dodati pšenicno i kukuruzno brašno, kiselo mleko, sir, suncokret, lan, prašak za pecivo, so, pa umutiti. U kalupe staviti papirne korpice, a u njih sipati smesu. U svaku projicu staviti po parce suvog vrata. Peci na 200 C, 20 minuta.

## Savet