

uftice - mafini



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 gmlevenog mesa**
- **1/4 šoljeprezli**
- **1jaje**
- **1 manja glavicacrnog luka**
- **1/2 kašiciceorigane**
- **1 kašicicasoli**
- **po željibibera**
- suvog biljnog zacina

Za filovanje:

- **po željikrompir pire**

Za dekoraciju:

- **po željimasline, peršun, tost sir, mladi luk**

Priprema

Rernu zagrejte na 190 stepeni. U velikoj posudi pomešajte mleveno meso, prezle, sitno naseckan luk, jaje, origano, so i ostale zacine. Sve dobro sjediniti. Dobijenu smesu podeliti na 12 jednakih delova, pa je rasporediti u otvore za mafine, i pritom ih malo pritisnuti, kako bi se smesa lepo rasporedila u kalupu. Pecite ih oko 45-50 minuta. Izvadite ih iz rerne, sacekati da se malo prohlade, pa ih vaditi iz kalupa i rasporediti na veci tanjur za

serviranje. Na svaki uz pomoć poslasticarskog šprica istiskivati po malo krompir pirea. Dekorisati maslinama, lisnatim sirom, peršunom, listovima mladog luka, ili po želji.

Savet