

Laki i brzi mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **1 šolja (od bele kafe)** mleka
- **1,5 šoljarendanog sira trapista**
- **1/4 šolješekanog mladog luka**
- **1/2 kašiciceperšuna, origana, bosiljka**
- **1 kašicica** soli
- **malobibera**
- **12 listicašunke ili šunkarice**

Priprema

U jednoj posudi izmešati mikserom sve sastojke osim šunkarice. Modlu za mafine obložiti papirnim korpicama za mafine ili ih podmažite. U rupe (ili korpice) staviti po jedno parce šunkarice i zatim na nju sipati dobijenu smesu od jaja. Ako je potrebno, viljuškom ravnomerno raspoređiti sir.

Peci u rerni koja je prethodno zagrejana na 180 stepeni C, oko 10 minuta.

Savet

Ja sam koristila silikonski pleh za mafine, tako da ne trebaju ni korpice ni da se podmazuje. Mafine služitu uz pavlaku ili kiselo mleko.