

Mafini slani



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **100 g** kecapa
- **200 g** kackavalja
- **200 g** suvomesnatog
- brašno

Priprema

Izmešati brašno, prašak za pecivo i so, dodati jogurt ulje i kecap i to dobro promešati. Na kraju dodati kackavalj i suvomesnato (moj izbor su bili cvarci). Po potrebi dodati brašna da vam se smesa ne lepi za ruke. Kašikom vaditi i sipati u kalupe. Peci 15-tak minuta na 250 C. Smesu možete i razvuci i vaditi cašom pa peci kao pogacice.

Savet

Dodati jogurt ako vam se lepi testo za prste koliko i brašna! Suvomesnato staviti po želji!