

Slatka mafin gibanica od dunja



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Mera za kalup od 12 mafina:

- **1 (oko 400 g)**dunja
- **200 g**heljdinih kora
- **1**šargarepa
- **50 g**suvog groža
- **3 pune kašike**kisele pavlake
- **4 kašike**meda
- **4**jajeta
- **1 kašicica**cimet
- **1 šaka**seckanih oraha
- **1 puna kašika**putera
- **2 kašike**prah šecera

Priprema

Dunje oljuštiti i ocistiti sredinu, naseckati na sitne kockice. Šargarepu ocisiti i narendati. U tiganju istopiti puter, pa dinstati dinje i šargarepu dok ne omekšaju, dodati grožice, cimet i 2 kašike meda, dobro promešati i skloniti sa šporeta.

Umutiti jaja sa pavlakom i dve kašike meda, kore nacepkati na sitnije komade umešati u jaja, pa dodati smesu od dunja i šargarepe. Sve lepo pomešati da se poveže. Smesa ce biti tecnija. Kašikom je sipati u kalup za mafine, pa odozgo posuti naseckanim orasima.

Ugrejati rernu na 200 stepeni, staviti mafine da se peku oko 20 minuta dok ne postanu rumeni. Kad su gotovi izvaditi iz rerne posuti prah šećerom, preliti sa malo meda i služiti toplo.

Savet

Ovaj kola se može napraviti i kao pita, u tom sluaju je potrebno 6 kora. Po dve mazati rastopljenim puterom, staviti fil od dunja, zaviti reati u pleh, pa preliti smesom od 3 jaja, 1 kisele pavlake i 2 kašike meda. Pei u rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Isei i posuti prah šećerom. Jako mi se dopala kombinacija pavlake i voa, kola je tako mnogo sočiji i definitivno najlepší kad se samo malo prohladi :) Ako kojim sluajem ne volite dunje zamenite ih jabukama. Prijatno!