

Mafini *šta naeš u frižideru i oko njega*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **175 g** palente
- **175 g** integralnog pšenice brašna (može bilo koje)
- **3** jajeta
- **2,5 dl** jogurta
- **1** šargarepa
- **150 g** sira
- **100 g** šunkarice
- **50 g** kackavalja
- **3** kisela krastavica
- **1/3 šolje** maslinovog ulja
- **1 ravna kašičica** soli
- **1 kašika** origana

Priprema

Ovo je kolicina za oko 20 mafina, ako nemate kalup može se peci i u plehu ili u onim vecim korpicama za kolace.

Umutiti jaja, dodati jogurt, sir, ulje, so i origano i sve dobro izmešati.

Narendati krastavce, iscediti od tecnosti, narendati šargarepu i kackavalj, naseckati šunku. Sve pomešati sa smesom od jaja.

Ugrejati rernu na 200 stepeni, izliti u kalup, posuti susamom i peci oko 35 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt, ajvar i neku salatu ili ih jesti same kao zdravu grickalicu, odlini za doruak i veeru, kao i za poneti na posao :) -Ja sam koristila ono što sam imala u kui, sastojke možete menjati kao i koliinu istih - Bilo koja šunkica, slanina, suvo meso ili bez njega - Sirevi opet od onoga što imate u kui - Sa povrem se isto možete igrati, zelje, spana, cvekla, brokoli... - Umesto krastavia bilo šta od turšije, a i ne mora