

Jaja sa slaninicom u kalupu za Mafine



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12 parcaditost hleba**
- **12 kaiševaslaninice**
- **12 prsohvata vrdog sira**
- **12jaja**
- **odoka** tucana ljuta paprika
- **odokaorigano**

Priprema

Staklenom cašom izvrneti sredinu hleba i reati u dno kalupa za mafine koje smo prethodno podmazali, zatim u krug oko toga reati kaiševe slaninice, pa staviti u svaki kalup prsohvata vrdog sira, a nakon toga uliti po jaje u svaki. Posuti po želji tucanu papriku i origano.

Ubaciti u prethodno zagrejanu pecnicu na 200 stepeni i peci nekih 10-15 minuta.

Kad je peceno, izvaditi sa kašikom iz kalupa i servirati na tanjire.

Savet

Kalupe najbolje podmazati sa maslacem ili margarinom kako se hleb ne bi zalepio za kalup. Ne pei previše dugo da se jaja ne bi previše stvrdla.