

Proja mafini sa prazilukom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- 250 ml kisele vode
- 250 ml jogurta
- 150 ml ulja
- 300 g belog brašna
- 200 g projanog brašna
- 1 kesica praška za pecivo

... i još:

- 2 manja struka praziluka
- 200 g sira
- ulje

Priprema

Praziluk iseckati sitno i, na malo ulja, ga propržiti. Ostaviti da se ohladi. Sir iseckati na kockice.

U dublju vanglicu razbiti jaja i penasto ih umutiti. Dodati sve tecne sastojke i sjediniti. Pomešati obe vrste brašna, dodati pecivo i so, pa sipati u smesu sa jajima. Mikserom sjediniti. Na kraju dodati iseckani sir i isprženi praziluk, pa varjacom dobro sjediniti.

Kalupe za mafine (izlazi 24 kom.) dobro premazati maslacem i sipati umucenu smesu, do 2/3 ukupne visine kalupa.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. kada porumene izvaditi ih , pokriti krpom da se prohlade, izvaditi iz kalupa i poslužiti.

Savet