Slani-fini mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **0,5 dl**ulja
- **100 g**omekšalog margarina
- **1 ravna kašika**soli
- **1/2 parceta**kvasca
- **600 g**brašna
- Za fil:
- **2** belanceta
- **200 g**sira
- **50 g**kulena
- Za premazivanje:
- **2**žumanceta
- susam za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, dodati so i promešati. U mleko dodati vodu i šecer malo zagrejati da bude mlako pa otopiti kvasac. Umutiti ulje, margarin i jaja. U brašno prvo sipati masu sa uljem, zatim zamesiti mlekom. Ako je potrebno dodajte brašno da se testo ne lepi za prste. Ostavite testo da nadoe. Premesite testo i razvijte koru 1 cm debljine. Vecom cašom ili modlom za krofne vadite krugove.

Umutiti belanca, dodati izmrvljeni sir, seckani kulen i susam. Stavljati po kašicicu fila, zatvoriti lopticu i staviti je u podmazan pleh za mafine.

Premazati umucenim žumancima i posuti pecenim susamom. Ostaviti petnaestak minuta na toplom da narastu, za to vreme ugrejati rernu na 200 stepeni i peci dvadesetak minuta dok porumene.

Sacekajte da se malo prohlade i poslužite.

Ukusni, mekani, odlicni za dorucak, veceru ili za bilo koje vreme, možete ih jesti gladni, a i kada ste siti.

Savet