

## ***Carski mafin (3)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 100 ml ulja
- 100 ml jogurta
- 150 g brašna
- 50 g kukuruznog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kisela krastavca
- 100 g šunke
- 100 g grendanog kackavalja
- 1 kašičica suvog biljnog začina

### **Priprema**

Pomesati sve suve sastojke sa u mećanim jajima, jogurtom i uljem. Zatim sitno iseckati šunku i krastavcice. Dodati i rendani sir. U ovu smesu možete dodati i jedan sitno iseckan mladi luk zbog ukusa.

Sipati testo do pola u papie za mafine. Peci na 200 stepeni 20-25 minuta. Pustiti da se ohlade pa ih služiti.

### **Savet**