

Pizza muffins



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za mufins:

- 3 jajeta
- **1 šolja (2 dl)** brašna
- **1 šolja** kukuruznog brašna
- **1 šolja** ulja
- 1 pavlaka
- **1 kesica** praška za pecivo
- origano
- so
- **1 kašika** kecapa
- **100 g** trapist
- **200 g** salame

I još:

- **50 g** trapist
- kecap
- origano

Priprema

Iseckati salamu, a sir izrendati. Pomešati brašno i prašak za pecivo, pa dodati salamu, sir, malo origana i soli po ukusu. Posebno umutiti jaja, pavlaku i ulje. Mešavinu sa jajima dodati u smesu sa brašnom i dobro umutiti.

Smesu pažljivo sipati u kalupe za muffine, prethodno podmazane sa uljem i brašnom, (možete i staviti u kalupe papirne korpice, pa sipati masu u njih). Peci muffinse na 200 stepeni 15 minuta, nakon toga, muffinse izvaditi iz pecnice premazati sa kecapom, posuti malo sira i origana po njima, vratiti u rernu da se peku još 5-10 minuta.

Savet