

Slani mafini sa Ella sirom i peršunom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1** cašajogurta
- **1** cašakisele vode
- **1/3** cašemaslinovog ulja
- **3** caše projnog brašna
- **1** cašaobicnog brašna
- **1** cašasaseckane blitve
- **1** cašasaseckanog peršuna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1**Ella sir
- **2**paradajza
- **nekolikoceri** paradajza
- **200** gmrvljenog sira

Priprema

Jaja izlupati viljuškom pa dodati jogurt.

Dodati obe vrste brašna i prašak za pecivo.

Zatim dodati ulje i kiselu vodu...

Na kraju dodati peršun, blitvu i mravljeni sir.

Sve izmešati kašikom i puniti kalup za mafine 2/3, predhodno vrlo malo podmazan maslinovim uljem.

Peci u zagrejanoj rerni na 200C oko 20-25 minuta.

Ostaviti da se prohlade pa odseci kapice ostrim nozem.

Svaku namazati Ella sirom, po 2 kašicice, staviti parce paradajza, malo seckanog peršuna i poklopiti drugim delom.

Dekorisati ceri paradajzom i peršunom, probosti cackalicom i poslužiti :-)

Savet

Prijatno :-) Ovoga puta jedni slani iz kalupa koji sam dobila na poklon od divnog tima :-) Recepti.com :-)