

Mafini sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 400 g tikvica
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g kravljeg sira
- 100 g kackavalja
- 250 g brašna
- malo vode
- 1 prstohvata soli

Priprema

Tikvice izrendati, posoliti pa ostaviti da odstoje desetak minuta. U međuvremenu umutiti jaja, dodati brašno, prašak za pecivo i malo vode. Sve dobro sjediniti pa dodati rendani kackavalj i izgnjecen sir. Umešati oceene tikvice, posoliti, promešati pa izliti u kalupe za mafine. Peci dvadesetak minuta na 180 stepeni.

Savet