Mafini sa sirom i zeljem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **60 g**oštrog brašna
- **300 g**mladog sira
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **150 g**zelja
- **1 kašicica**biljnog zacina
- **1 kašicica**soli
- **50 g**kackavalja rendanog
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Zelje oprati, usitniti, posoliti, ostaviti da ostoji 10-tak minuta.

Jaja umutiti penasto i dodati, brašno sa praškom za pecivo, sira mladog, ulje, pripremljenog zelja i lagano varjacom promešati da se sastojci sjedine.

U silikonskom kalupu isipati masu, ne prepunjavati kalup. Odozgo narendati kackavalj.

Mafine peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200'C pa smanjiti na 180'C i peci oko 25 minuta.

Savet

U znak zahvalnosti "Receptu.com" na prelepom uslužnom kalupu za mafine, napravih ove ukusne i lagane mafine sa sirom i zeljem. Može te staviti umesto zelja spana ili blitvu, ovo zelje sam ubrala u planinskom selu i morala sam ga upotrebiti za ove prelepe mafine. Prijatno!