

Slani mafini sa fetom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1 cašajogurta**
- **3 cašeprojnjog brašna**
- **1 cašaobicnog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1/4 cašemaslinovog ulja**
- **1 cašakisele vode**
- **1 caša seckanog peršuna**
- **1 caša seckane blitve**
- **1 kocka fete**
- **po potrebikrastavac**
- **po potrebiceri paradajz**
- **po potrebišemenke lana**

Priprema

Izlupati jaja viljuškom. Dodati jogurt, obe vrste brašna sa pecivom, ulje, kiselu vodu, peršun, blitvu i pola kocku izmrvljene fete. Sve sjediniti kašikom i puniti silikonski kalup za mafine 2/3. Posuti semenkama lana. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C. Prohlaene seci i donji deo namazati preostalom fetom, prethodno izmrvljenom viljuškom, staviti kolutic krastavca i paradajza, poklopliti drugom polovinom, dekorisati povrcem i peršunom i sve pricvrstiti cackalicom.

Savet

Sve meriti ašom od jogurta. Prijatno :-)