Mafin sendvic sa kulenom i urnebesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**belog brašna
- **300 g**kukuruznog brašna
- **5**jaja
- **1 kesica**prašaka za pecivo
- **2 dl**mleka
- **1 dl**kisele vode
- **1 dl**ulja
- **150 gCarnex kulena**
- **100 g**ajvara
- **200 g**belog sira
- **2**ljute papricice
- **200 g**svežeg krastavaca
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

U dubljoj posudi pomešati kukuruzno brašno, belo brašno, prašak za pecivo i so. Dodati zatim jaja, kiselu vodu, mleko i ulje. Sve dobro sjediniti i spremiti za modlu za pecenje. Zagrejati rernu na 180 stepeni.

Sipati nadev pa ubaciti komadic belog sira i ponovo naliti nadevom dok se ne ispuni 2/3 modle za pecenje. Staviti u rernu i peci narednih 30 minuta.

Izdrobiti stari sir u manju posudu, dodati ljutu papricicu, ajvar, so i biber. Sve dobro sjediniti.

Kada je mafin gotov, iseci ga na pola, premazati urnebesom i poreati kulen. Dodati i svež krastavac uz mafin.

Savet

Ostale recepte za sendvie sa kulenom možete pogledati ovde.