

Dekoratивно predjelo



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- 3 jajeta
- 1 **cašajogurta**
- 1/2 **cašeulja**
- 1 **cašabelog brašna**
- 1 **cašaprojinog brašna**
- 1 **kašicica soli**
- 1 **kesicapraška za pecivo**

Za susam kuglice:

- 500 **gsitnog sira**
- 3 **kašikepavlake**
- 3 **kašikekajmaka**
- 100 **gprepecen susama**
- 200 **gisecene šunke**

I još;

- 200 **gcajne kobasice**
- 100 **gsirni namaz**
- 1 **manji krastavac**

Priprema

Izgnjeciti sir pa dodati kalmak i pavlaku. Izmešati sastojke, pa dodati iseckanu šunku i 50 g prepečen susam. Smesu ostaviti 1 h u frižideru, a zatim praviti kuglice i valjati ih u prepečen susam.

Za mafine je potrebno da odvojite belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Kad se umuti dodati žumanca, isključiti mikser pa dodati so, ulje, projino brašno i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Lagano izmešati i sipati u pleh za mafine. Peci na 200 C dok ne porumene. Ohladiti.

Svaki mafin premazati sirnim namazom. Staviti krug cajne kobasice.

Preko cajne kobasice staviti kolut krastavca. Poželjno je ne skinuti celu koru krastavca zbog dekoracije.

Na krastavac staviti susam kuglicu.

Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet

Mera za mafine je aša od 2 dl.