

Slani mafini sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gkora za pitu
- **3**jajeta
- **1/2 kašičice** soli
- **250** gsira
- **100 ml**kisele vode
- **50** mlulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **40-50 g**svežeg spanaca
- **malosusama**

Priprema

Umutimo jaja penasto sa malo soli.

Izmravimo sir i dodamo smesi sa jajima.

Smesi dodamo kiselu vodu, ulje i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti.

Umešamo listice spanaca.

Kore za pitu isecemo na trakice širine 2 cm i dodamo u fil. Lepo sve promešati.

Smesu sipamo u premazane kalupe za mafine.

Pospemo susamo i pecemo u vec zagrejanoj rerni na 180 C 20-25 minuta.

Savet

Spana možemo ako su vei listii iseckati, po želji. Ja sam stavljala cele pošto su mali. Ako je sir slan vi smanjite so. Probajte, nadam se da e vam se svideti. Veoma su ukusni i lepi. Uživajte i prijatno.