Mafini sa tikvicama (2)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca**tikvica
- **5**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**griza
- **3 kašike**brašna
- **100 ml**ulja
- **1 mala kašicica**soli
- **180 ml**pavlake
- **1**crvena paprika

Priprema

Umutiti jaja pa dodati kiselu pavlaku, so, ulje, griz i brašno. Tikvicu ocistiti od semena pa je izrendati. Ne cekati da pusti vodu vec odmah staviti u testo i izmešati kašikom. Crvenu papriku sitno iseckati pa i nju staviti u testo. Paprika nije obavezna ja sam je stavila samo zbog ukusa. Napuniti korpice za mafine pa staviti da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet