Mafin pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Testo za mafine:

- **2**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1/2 čaše**ulja
- **10 kašika**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**prašak za pecivo

Fil za punjenje mafina:

- **50 g**dimljene pecenice
- **50 g**rendanog kackavalja
- **po potrebi**kecap
- **po potrebi**origano

Priprema

Penasto umutiti jaja, pa dodati cašu jogurta, ulje, brašno, so i prašak za pecivo. Klup za mafine do pola napuniti testom, zatim u sredinu testa sipati po jednu kašicicu kecapa, u sredini testa staviti listic dva uvijene dimljene pecenice pa odozgo rendani kackavalj i na kraju posoliti po ukusu i origano.

Mafine pizze peci u zagrejanoj rerni na 180 C, oko 20 minuta. Kada su mafini gotovi izvaditi ih i ostaviti da se malo prohlade. Zatim na kraju na mafine tople staviti malo kecapa. Služiti tople za veceru ili dorucak. Od ove kolicine testa izlaze 12 komada mafin pizze.

Savet

Za brzu verziju pizza mafine, sastojke mogu se odjednom sve izmešati i napuniti kalupe i pei. Umesto šunkarice može parizer ili bilo koja druga šunkarica. Prijatno!