

# **Mafin sa šunkom i sirom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**brašna
- **200 g**šunke
- **200 g**sira
- **2 dl**mleka
- **3**jajeta
- **1**prašak za pecivo
- **1**kašicicasoli

## **Priprema**

Izrendati sir, šunku iseckati na sitne komadice. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, soli, dodati sir i šunku. Jaje umutiti sa mlekom, pa dodati u prethodnu smesu. Dobro pomešati. U tepsiju za mafine staviti korpice za pecenje, pa u njih staviti masu do 3/4 dubine. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada su gotovi mafini, izvaditi iz rerne i oko 5 minuta ih ostaviti u tepsiji pa ih nakon toga vaditi.

## **Savet**