

Slani mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **46** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **3** dljogurta
- **0,5** dlulja
- **80** gkrem sira
- **200** gbelog brašna
- **100** gkukuruznog brašna
- 1 prašak za pecivo
- **100** gšunke po izboru
- **60** gdimnjjenog kackavalja
- **1** manjacrvena paprika
- **1** kašicicasoli
- maloorigana
- malobosiljka

Priprema

U jednu ciniju pomešati obe vrste brašna sa praškom za pecivo. U drugu ciniju sa žicom umutiti jaja, jogurt, ulje i krem sir. Šunku, kackavalj i crvenu papriku iseckati na kockice.

U drugu ciniju sa umucenim jajima dodati pomešano brašno, sjediniti, pa dodati i iseckanu šunku, kackavalj, papriku i zacine, pa sjediniti sve žicom.

Kalup za mafine (za 12 komada) namazati prvo sa malo ulja, posuti sa brašnom, pa sipati pripremljenu smesu i staviti da se peku u zagrejanu rernu na 180 C 30 minuta, dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet