

Slani mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **46** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 dl jogurta
- 0,5 dl ulja
- 80 g krem sira
- 200 g belog brašna
- 100 g kukuruznog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g šunke po izboru
- 60 g dimljenog kackavalja
- 1 manja crvena paprika
- 1 kašičica soli
- malo origana
- malo bosiljka

Priprema

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

U drugu činiju sa umućenim jajima dodati pomešano brašno, sjediniti, pa dodati i iseckanu šunku, kackavalj, papriku i začine, 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