

Ljuti kolacici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **200 g** putera
- **100 g** kackavalja
- **200 g** mlevenih badema
- **1** kisela pavlake
- **1 kašika** senfa
- **2** jajeta
- **1 kašika** ljute tucane paprike
- **1** prašak za pecivo
- ulje
- so
- biber

Priprema

U dublji sud stavimo brašno, prašak za pecivo, tucanu crvenu papriku, senf, bademe i 1 pavlaku. Polupamo jaja i dodamo u sud. U sud izrendamo kackavalj i puter, dodamo so i promešamo kašikom. Produžimo da testo mesimo rukom. Kalup za mafine pouljimo i stavimo testo. Testo se pece 30 minuta na 200C.

Savet