

Slani zacinjeni mafini



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šoljekukuruznog griza**
- **1/2 šoljekukuruznog brašna**
- **1/2 šoljeintegralnog brašna, po izboru**
- **1/2 šoljeovsenih pahuljica**
- **2,5 dlkisele vode**
- **1 šoljaobicnog brašna**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicebelog luka u prahu**
- **1 kašicicaorigano**
- **1/3 kašicicekineske mešavine zacina**
- **1 dlulja**
- **50 gcrnih maslina**
- **50 gzelenih maslina**
- **100 gkiselih krastava**
- **3jajeta**
- **200 gsira**
- **2 kašikepindžura**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**

Premaz i posipanje

- po potrebikisela pavlaka
- po potrebirendan kackavalj posut alevom paprikom
- po potrebipeceni orasi

Priprema

Izmešati sva brašna, pahuljice, so i zacine, sa praškom za pecivom, pa prelitи kisleom vodom i dobro izmešati. Dodati jaja i umutiti mikserom. Nakon toga dodati ulje, ajvar, masline i krastavce koje ste iseckali na sitnije kockice. Dobro izmešati, pa dodati izmrvljen sir i lagano izmešati.

Peci u plehu za mafine oko pola sata na 150 stepeni. Pri kraju pecenja, pojacati na 200 stepeni, oko pet minuta. Dužina pecenja zavisi od toga za koji ste se pleh odlucili-sa vecim ili manjim otvorima

Prohlaene mafine ukrasiti po želji-staviti malo pavlake, pa kackavalj, pa orah.

Savet

Kao meru, koristiti šolju od 2 dl. Birati mekši kakavalj kako bi se paprika lakše i bolje zlepila.