

Slani muffins sa sirom i pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **200 g** švapskog sira ili fete
- **250 g** kisele pavlake
- 2 jaja
- **1** dl ulja
- **1 kašičica** praška za pecivo
- so

Priprema

Sir izdrobiti, dodati pavlaku i jaja i dobro izmešati. Dodati brašno, prašak za pecivo, ulje i so i sve dobro izmešati. Dobicete jedno meko testo, ne retko. Kalup za muffins, precnika 8 cm, namazati malo uljem i u svaki kalupčić staviti jednu punu kašiku testa. Peci na 180C oko 25 minuta, dok ne porumene.

Savet