

Prolecni mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 dlmleka
- 1 dlulja
- 250 gostrog brašna
- 1/3 kašicepraška za pecivo
- 100 gcrnih maslina
- 100 gtikvica
- 100 gcrvene paprike
- 100 gkackavalja
- **zacini po ukususo**
- biber
- origano
- beli luk

Priprema

Umutiti jaja, mleko ulje i brano, pa dodati malo soli i prašak za pecivo. Kackavalj, masline, papriku i tikvice iseckati na sitnije komade. Pleh za mafine obložiti papirnim korpicama. U svaku korpicu stavljati po jednu ravnu kašiku testa koje ste prethodno pripremili. U ostatak testa dodati sastojke koje ste iseckali kao i navedene zacine. Dodati preko testa ovu smesu skoro do vrha korpice. Peci na 150-170 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet

umesto crvene papriike, možete dodati nekoliko kašika ajvara. Možete dodati i šunku.