

Carski mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 6jaja
- 150 mlulja
- 3 dlmleka
- 3 **caše od jogurta**brašna
- 1prašak za pecivo
- 180 mlpavlake
- 200 gšunkarice
- 2 crvene paprike iz turšije
- 4kisela krastavca srednje velicine
- 3 kašicicesoli
- po željisusam i origano

Priprema

Umutiti jaja, dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom sa pecivo. Zatim dodati pavlaku, sitno iseckanu šunkaricu (salamu, cajnu, kulen, šunku... zavisi šta imate u frižideru), iseckanu papriku i krastavce. Sjediniti smesu, posoliti i po želji dodati origano i susam. Smesu sipati u kalupe za mafine i peci na 220 stepeni.

Savet

Ako su kalupi silikonski, ne moraju se podmazivati, a ako nisu, premažite ih sa malo ulja da se mafini ne bi zalepili. Od ove mase dobije se 36 mafina.