

## *Punjeni mafini*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za slane mafine:**

- 3 jajeta
- 1 **cašajogurta**
- 100 **mlulja**
- 220 **g** brašna
- 1 **kašicica** soli
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kašicica** origana
- 100 **g** šunke
- 100 **g** kackavalja
- **maloruske** salate
- **malopecenice**
- **malozelene** salate

## **Priprema**

Umutiti jaja, dodati jogurt i ulje. Sjediniti brašno, so, pecivo, origano i sve pomešati sa umucenom masom. Šunku iseckati, a kackavalj izrendati pa dodati u masu. Podmazati kalup za projice, sipati smesu i peci 15 minuta na 200 stepeni.

Sacekati da se ohladi pa izvaditi iz kalupa.

Odseci vrhove mafina.

Malo izdubiti, napuniti ruskom salatom.

Staviti parce pecenice.

Zatim list zelene salate, pa stvaiti kapicu.

**Savet**