

Punjeni mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za slane mafine:

- **3**jajeta
- **1** cašajogurta
- **100** mlulja
- **220** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicaorigana
- **100** gšunke
- **100** gkackavalja
- 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.

Odseći vrhove mafina.

Malo izdubiti, napuniti ruskom salatom.

Staviti parce pecenice.

Zatim list zelene salate, pa stvaiti kapicu.

Savet