

## ***Prolečni slani mafini***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** jajeta
- **2** dljogurta
- **1,2** dlulja
- **200** g kukuruznog brašna
- **100** g crnog brašna
- **3** kašike pecenog susama
- **1** kašika lanenog semena
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** kašičica morske soli
- **300** g sitnog sira
- **3** lista zelja
- **3** lista blitve
- **za posipanje** laneno seme

### **Priprema**

Umutiti jaja, so, jogurt i ulje, pa dodati brašna i prašak za pecivo, tako?e susam i lan. Umutiti dok se svi sastojci dobro ne sjedine. Nakon toga dodati urdu i sitno iseckano zelje i blitvu. Lagano izmešati. Peci u plehu za mafine/projice, ili po želji u obicnom plehu, na 200 C dok mafini ne porumene. Po želji, posuti lanenim semenom.

### **Savet**