

## *Prolečni slani mafini*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1,2 dl ulja
- 200 g kukuruznog brašna
- 100 g crnog brašna
- 3 kašike pečenog susama
- 1 kašika lanenog semena
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašičica morske soli
- 300 g sitnog sira
- 3 list zelja
- 3 lista blitve
- za posipanje laneno seme

### **Priprema**

Umutiti jaja, so, jogurt i ulje, pa dodati brašna i prašak za pecivo, takođe 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 običnom plehu, na 200 C dok mafini ne porumene. Po želji, posuti lanenim semenom.

### **Savet**