

Slani maffini



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 2 šoljice ulja
- 2 šoljice mleka
- 5 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- 200 g salame ili šunke (iseckane na kockice)
- 3-4 kiseli krastavci (seckani na kockice)

Za posipanje:

- 50 g susama

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti žumanca, dodati mleko i ulje, a zatim i brašno i prašak za pecivo. Posebno umutiti belanca, pa dodati prethodno umucenoj masi.

Kada je sve dobro umuceno, dodati salamu ili šunku, krastavce i Moja kravica Kuhinjica sitan sir. Promešati varjačom i sipati u kalup za mafine. Peci u zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Savet