Mafini bez brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pacijih jaja
- **6 debljih kriški**slanine
- **1**veci svež paradajz
- so, biber, seckani peršun
- **50 g**rendanog kackavalja

Priprema

Pripremimo sastojke:

Prvo kriškama slanine obložimo pleh za mafine. Na dno stavimo krišku paradajza.

Pecemo na 220 C, 10-tak minuta. Izvadimo i razbijemo u svaku jedno pacije jaje.

Dodamo zacine i narendani sir.

Vratimo u rernu još 10-tak minuta.

Serviramo uz salatu, po izboru i kako su jaja još rovita može i dobro pecen tost.

Savet

Jutros mi je komšinica donela paija jaja, pa da ne gubim vreme, napravih ovo brzo jelo i fantastinog je ukusa. Naravno ovo se može i sa kokošijim jajima praviti. Odlino za one koji vole vei doruak. a i ruak uz salatu je kompletan.