

?uftice - mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700** gmlevenog mesa
- **1/4** šoljeprezli
- **1**jaje
- **1 manja glavic**acrnog luka
- **1/2** kašiciceorigane
- **1** kašicicasoli
- **po želji**bibera
- suvog biljnog zacina

Za filovanje:

- **po želji**krompir pire

Za dekoraciju:

- **po želji**masline, peršun, tost sir, mladi luk

Priprema

Rernu zagrejte na 190 stepeni. U velikoj posudi pomešajte mleveno meso, prezle, sitno naseckan luk, jaje, origano, so i ostale zacine. Sve dobro sjediniti. Dobijenu smesu podeliti na 12 jednakih delova, pa je rasporediti u otvore za mafine, i pritom ih malo pritisnuti, kako bi se smesa lepo rasporedila u kalupu. Pecite ih oko 45-50 minuta. Izvadite ih iz rerne, sacekati da se malo prohlade, pa ih vaditi iz kalupa i rasporediti na veci tanjir za

serviranje. Na svaki uz pomoc poslasticarskog šprica istiskivati po malo krompir pirea. Dekorirati maslinama, lisnatim sirom, peršunom, listovima mladog luka, ili po želji.

Savet