

Kukuruzni mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kašičica soli
- 9 kašika kukuruznog griza
- 9 kašika pšenicnog brašna
- 1 čaša jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 čaše ulja
- 50 g salame sa povrćem
- 1 kiseli krastavac
- malo susama

Priprema

Umutiti belanca mikserom u cvrst sneg, pa dodati žumanca. Dodati so, jogurt, kukuruzni griz i brašno. Kašikom izmešati i napraviti glatku masu. Dodati ulje, prašak za pecivo, seckanu salamu i krastavac.

Mafine puniti smesom.

Svaki mafin posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Hrskavog je i neobicnog ukusa.

Servirati po zelji.

Savet