

Kukuruzni mafini sa sirom i suhim mesom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- 4 jajeta
- 1 kašajogurta
- 1 kašaulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašebrašna tip 500
- 2 kašekukuruznog brašna
- po potrebisu
- 200 gsvježeg sira
- 200 gsuhog mesa
- 1suhi sir/zarica
- 50 gmargarina

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati jogurt i ulje i pola kolicine margarina rastopljenog na pari. Dodati izmrvljeni svježi kravlji sir i dobro sjediniti smjesu. Dodati so, prašak za pecivo, kukuruzno i bijelo brašno. Ukoliko vam je masa više gusta dotjerajte gustinu dodavajuci kiselu vodu ili jogurt. Smjesu razdvojiti na dva dijela. U jedan dodati imrvljeni suhi sir, a u drugi dio suho meso isjeckano na kockice. Smjesu sjediniti i puniti kalupe za mafine koje smo prethodno premazali sa malo margarina i brašna. Puniti do 2/3 kalupa, jer ce mafini prilikom pecenja narasti. Smjesa je dovoljna za kalup od 12 mafina. Posuti sjemenkama susama i suncokreta i na svaki mafin staviti po kockicu margarina. Peci na 180-200° C oko 15-20 minuta (u zavisnosti od rerne).

Savet

Izuzetno su ukusni i soni. A mogu se spemiti i sami, bez dodavanja sira i suhog mesa.