

## ***Carski mafini (2)***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 1 kašica soli
- 1 šolja jogurta
- 1/2 šolje ulja
- 1 šolja pšenicnog brašna
- 1/2 šolje kukuruznog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kisela krastavca
- 200 g salame

### **Priprema**

Pšenicno brašno, kukuruzno brašno i prašak za pecivo pomešati. Jaja i so penasto umutiti mikserom. Jajima dodati jogurt i ulje i muteci na najmanjoj brzini postepeno dodajte mešavinu pšenicnog, kukuruznog brašna i praška za pecivo. Na kraju dodajte kisele krastavce i salamu isecenu na kockice. Promešajte kašikom da se sastojci sjedine. U kalup za mafine poređajte papirne korpice i punite 2/3 kalupa pripremljenom smesom. Pecite u zagrejanj rerni na 200 C oko 25-30 minuta. Služite toplo.

### **Savet**