

Brokoli mafin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g brašna
- 1 dl mleka
- 1 dl ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica soli
- 12 cvetica brokolija
- 100 g sitnog sira
- 4 kašike kisele pavlake
- laneno seme

Priprema

U posoljenu ključalu vodu spustite cvetice brokolija i ostavite da ključaju 2 minuta. Rešetkastom kašikom ih izvadite i stavite na papirni ubrus da se ocede. Jaja penasto umutite sa kašičicom soli, dodajte mleko i ulje, pa postepeno dodajte mešavinu brašna i praška za pecivo, muteci mikserom na najsporijoj brzini. Kalup za mafine podmažite uljem, u svaki sipajte po 2 kašike smese, pa stavite po 1 cvetic brokolija. Preko brokolija dodajte smesu tako da napunite kalup. Pecite na 200 C oko 35 minuta. Pecene mafine premažite sa mešavinom sitnog sira i kisele pavlake i pospite lanenim semenom.

Savet