

## *Jaja sa slanicom u kalupu za Mafine*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12** parca ditost hleba
- **12** kaiševa slaninice
- **12** prsohvata tvrdog sira
- **12** jaja
- **odoka** tucana ljuta paprika
- **odoka** origano

### **Priprema**

Staklenom čašom izvrteti sredinu hleba i režati u dno kalupa za mafine koje smo prethodno podmazali, zatim u krug oko toga režati kaiševe slaninice, pa staviti u svaki kalup prsohvat tvrdog sira, a nakon toga uliti po jaje u svaki. Posuti po želji tucanu papriku i origano.

Ubaciti u prethodno zagrejanu pecnicu na 200 stepeni i peci nekih 10-15 minuta.

Kad je peceno, izvaditi sa kašikom iz kalupa i servirati na tanjire.

### **Savet**

Kalupe najbolje podmazati sa maslacem ili margarinom kako se hleb ne bi zalepio za kalup. Ne peži previše dugo da se jaja ne bi previše stvrdla.