

Slani-fini mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dl** mleka
- 1 **dl** vode
- 0,5 **dl** ulja
- 100 **g** omekešalog margarina
- 1 **ravna kašika** soli
- 1/2 **parceta** kvasca
- 600 **g** brašna
- Za fil:
- 2 belanceta
- 200 **g** sira
- 50 **g** kulena
- Za premazivanje:
- 2 žumanceta
- susam za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, dodati so i promešati. U mleko dodati vodu i šećer malo zagrejati da bude mlako pa otopiti kvasac. Umutiti ulje, margarin i jaja. U brašno prvo sipati masu sa uljem, zatim zamesiti mlekom. Ako je potrebno dodajte brašno da se testo ne lepi za prste. Ostavite testo da nadoe. Premesite testo i razvijte koru 1 cm debljine. Vecom cašom ili modlom za krofne vadite krugove.

Umutiti belanca, dodati izmrvljeni sir, seckani kulen i susam. Stavljati po kašićicu fila, zatvoriti lopticu i staviti je u podmazan pleh za mafine.

Premazati umucenim žumancima i posuti pecenim susamom. Ostaviti petnaestak minuta na toplom da narastu, za to vreme ugrejati rernu na 200 stepeni i peci dvadesetak minuta dok porumene.

Sacekajte da se malo prohlade i poslužite.

Ukusni, mekani, odlicni za dorucak, veceru ili za bilo koje vreme, možete ih jesti gladni, a i kada ste siti.

Savet