

Slani mafini (suvi vrat, pecenica, kackavalj)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja
- malosoli
- 17 kašika brašna
- 5 kašika kukuruznog brašna
- 100 g kackavalja
- 100 g suvog vrata
- 100 g pecenice
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Jaja mutiti sa malo soli par minuta, dodati ulje i jogurt, i obe vrste brašna pomešane sa praškom za pecivo i mutiti još toliko da se sjedini. Zatim ubaciti sitno seckan suvi vrat, pecenicu i kackavalja i izmešati kašikom da se sjedini. Kalup za mafine dobro namazati mašću pa ih puniti smesom, 2-3 kašike, otprilike 2/3 kalupa i peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Kad mafini porumene, prekriti ih alu folijom.

Savet