

Mafini sa cvarcima (3)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **caše (od 250 ml)** pšenice brašna
- **1** **caša** projanog brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **150 g** sitno iseckanih cvaraka
- **150 g** izrendanog sira
- **1** jaje
- **1** **caša** mleka
- **1** **caša** jogurta
- **2** kisele paprike
- **1** **kašica** soli

Priprema

U vanglicu razbiti jaje, pa ga, žicom, umutiti. Dodati malko mleko i jogurt, promešati, pa ubaciti mešavinu, obe vrste, brašna, sa pecivom. Dobro sjediniti. na kraju dodati so, izrendani sir, iseckane cvarke i iseckanu kiselu papriku (iz turšije).

Mešavinu sastojaka dobro, varjacom, sjediniti. Kalupe za mafine premazati puterom, pa sipati smesu, da bude 2/3 visine kalupa.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Pecene mafine poslužiti sa prilogom po želji.

Savet