

## *Kukuruzni muffins sa viršlama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 3 jajeta
- 3 dl jogurta
- 2 šolje (2 dl) kukuruznog griza
- 1 šolja (2 dl) brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika soli
- 100 g sitnog sira
- 1 dl kisele vode
- 50 ml ulja
- 8 viršli

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati so, jogurt, kiselu vodu. Sve zajedno umutiti. Dodati sitan sir, pa kukuruzno brašno. U belo brašno umešati prašak za pecivo pa dodati masi. Sve dobro žicom sjediniti, pa dodati ulje i promešati.

Svaku viršlu iseci na 9 delova. Sipati masu u vece kalupe za muffine i u svaki dodati 3 kolutica viršle. Peci na 220 stepeni oko 15-20 minuta. Treba fino da porumene, ako niste sigurni da su peceni, uzmite cackalicu probodite, ako nema ništa na njoj gotovo je.

**Savet**