

Slani mafini sa Ella sirom i peršunom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** kisele vode
- 1/3 **caš** maslinovog ulja
- 3 **caše** projnog brašna
- 1 **caš** obicnog brašna
- 1 **caš** saseckane blitve
- 1 **caš** saseckanog peršuna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 Ella sir
- 2 paradajza
- **nekoliko** ceri paradajza
- 200 **g** mrvljenog sira

Priprema

Jaja izlupati viljuškom pa dodati jogurt.

Dodati obe vrste brašna i prašak za pecivo.

Zatim dodati ulje i kiselu vodu...

Na kraju dodati peršun, blitvu i mrvljeni sir.

Sve izmešati kašikom i puniti kalup za mafine 2/3, predhodno vrlo malo podmazan maslinovim uljem.

Peci u zagrejanj rerni na 200C oko 20-25 minuta.

Ostaviti da se prohlade pa odseci kapice ostrim nozem.

Svaku namazati Ella sirom, po 2 kašicice, staviti parce paradajza, malo seckanog peršuna i poklopiti drugim delom.

Dekorirati ceri paradajzom i peršunom, probosti cackalicom i poslužiti :-)

Savet

Prijatno :-) Ovoga puta jedni slani iz kalupa koji sam dobila na poklon od divnog tima :-) Recepti.com :-)