Mafini sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **400 g**tikvica
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**kravljeg sira
- **100 g**kackavalja
- **250 g**brašna
- **malo**vode
- **1 prstohvat**soli

Priprema

Tikvice izrendati, posoliti pa ostaviti da odstoje desetak minuta. U meuvremenu umutiti jaja, dodati brašno, prašak za pecivo i malo vode. Sve dobro sjediniti pa dodati rendani kackavalj i izgnjecen sir. Umešati oceene tikvice, posoliti, promešati pa izliti u kalupe za mafine. Peci dvadesetak minuta na 180 stepeni.

Savet