

Mafini sa sirom i zeljem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **60** goštrog brašna
- **300 g** mladog sira
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **150 g** zelja
- **1 kašičica** biljnog zacina
- **1 kašičica** soli
- **50 g** kackavalja rendanog
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Zelje oprati, usitniti, posoliti, ostaviti da ostoji 10-tak minuta.

Jaja umutiti penasto i dodati, brašno sa praškom za pecivo, sira mladog, ulje, pripremljenog zelja i lagano varjacom promešati da se sastojci sjedine.

U silikonskom kalupu isipati masu, ne prepunjavati kalup. Odozgo narendati kackavalj.

Mafine peci u predhodno zagrejanjoj rerni na 200°C pa smanjiti na 180°C i peci oko 25 minuta.

Savet

U znak zahvalnosti "Receptu.com" na prelepom uslužnom kalupu za mafine, napravih ove ukusne i lagane mafine sa sirom i zeljem. Može te staviti umesto zelja spana ili blitvu, ovo zelje sam ubrala u planinskom selu i morala sam ga upotrebiti za ove prelepe mafine. Prijatno!