

Slani mafini sa fetom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **čaš** jogurta
- 3 **čaš** projnog brašna
- 1 **čaš** aobicnog brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1/4 **čaš** maslinovog ulja
- 1 **čaš** kisele vode
- 1 **čaš** seckanog peršuna
- 1 **čaš** seckane blitve
- 1 **kocka** fete
- **po potrebi** krastavac
- **po potrebi** ceri paradajz
- **po potrebi** semenke lana

Priprema

Izlupati jaja viljuškom. Dodati jogurt, obe vrste brašna sa pecivom, ulje, kiselu vodu, peršun, blitvu i pola kocku izmrvljene fete. Sve sjediniti kašikom i puniti silikonski kalup za mafine 2/3. Posuti semenkama lana. Peci u zagrejanj rerni na 200 C. Prohlaene seci i donji deo namazati preostalom fetom, prethodno izmrvljenom viljuškom, staviti kolutic krastavca i paradajza, poklopiti drugom polovinom, dekorisati povrćem i peršunom i sve pricvrstiti cackalicom.

Savet

Sve meriti ašom od jogurta. Prijatno :-)