

## ***Dekoratивно predjelo***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za mafine:**

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- 1 **caša** belog brašna
- 1 **caša** projinog brašna
- 1 **kašičica** soli
- 1 **kesica** praška za pecivo

### **Za susam kuglice:**

- 500 g sitnog sira
- 3 **kašike** pavlake
- 3 **kašike** kajmaka
- 100 g prepečen susama
- 200 g isečene šunke

### **I još;**

- 200 g cajne kobasice
- 100 g sirni namaz
- 1 manji krastavac

## **Priprema**

Izgnjeciti sir pa dodati kalmak i pavlaku. Izmešati sastojke, pa dodati iseckanu šunku i 50 g prepečen susam. Smesu ostaviti 1 h u frižideru, a zatim praviti kuglice i valjati ih u prepečen susam.

Za mafine je potrebno da odvojite belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Kad se umuti dodati žumanca, isključiti mikser pa dodati so, ulje, projino brašno i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Lagano izmešati i sipati u pleh za mafine. Peci na 200 C dok ne porumene. Ohladiti.

Svaki mafin premazati sirnim namazom. Staviti krug cajne kobasice.

Preko cajne kobasice staviti kolut krastavca. Poželjno je ne skinuti celu koru krastavca zbog dekoracije.

Na krastavac staviti susam kuglicu.

Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

## **Savet**

Mera za mafine je 2 aša od 2 dl.