

Slani filovani mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **čašajogurta**
- **3,5** **čaše** kukuruznog brašna
- **1/2** **case** obicnog brašna
- **1/3** **čaše** ulja
- 1 **čašakisele** vode
- 1 **kašicica** soli
- **po potrebi** spanac
- **200** **g** mrvljenog sira
- 1 **kesicapraška** za pecivo

Još:

- 1 **krem** sir
- **po potrebi** paradajz
- **po potrebi** krastavac
- **po potrebi** svežeg peršuna
- **po potrebi** semenke lana
- **po potrebi** semenke suncokreta

Priprema

U ciniju razbiti jaja, ulupati malo viljuškom pa dodati jogurt...

Dodati obe vrste brašna sa praškom za pecivom....

...zatim ulje i kiselu vodu...

...dodati so, sir i saseckani spanac pa sve lepo izmešati da se smesa ujednaci....

Puniti kalupe za mafine, posuti semenkama lana i suncokreta i staviti da se peku u zagrejanj rerni na 200 C.

Kada se malo prohlade odseci vrhove mafina, premazati krem sirom, staviti krastavac i paradajz, poklopiti i ucvrstiti cackalicom.

Krastavac pre secenja izgulim malo viljuškom, lepše izgleda radi dekoracije. Po želji na vrhu možete staviti i maslinu.

Prijatno :)

Savet

Jako ukusni, dekorativni i pogodni za slavlja, okupljanja.... :)