

Mafini sa tikvicama (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecatikvica**
- **5jaja**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **200 ggriza**
- **3 kašikebrašna**
- **100 mlulja**
- **1 mala kašicicasoli**
- **180 mlpavlake**
- **1crvena paprika**

Priprema

Umutiti jaja pa dodati kiselu pavlaku, so, ulje, griz i brašno. Tikvicu ocistiti od semena pa je izrendati. Ne cekati da pusti vodu vec odmah staviti u testo i izmešati kašikom. Crvenu papriku sitno iseckati pa i nju staviti u testo. Paprika nije obavezna ja sam je stavila samo zbog ukusa. Napuniti korpice za mafine pa staviti da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet