

## Posne pite mafini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **1** praziluk
- **2** vezeblitve
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **5 kašika** ulja
- **1 dl** kisele vode
- **1 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** susama

### Priprema

Na 2 kašike ulja prodinstati praziluk i blitvu. U vanglicu sipati kiselu vodu, brašno, prašak za pecivo i ulje dobro promešati dodati dinstano povrce zaciniti solju, biberom i suvim biljnim zacinom dodati kore isecene na rezance. Dobro izmešati. Puniti kalupe za proje posuti susamom i peci na 180°C.

### Savet