

Posne pite mafini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **1** praziluk
- **2** vezeblitve
- **1 kašicicasuvog** biljnog zacina
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **5** kašikaulja
- **1** dlkisele vode
- **1** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašikasusama

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