Mafini s jogurtom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **180 ml** jogurta
- **1 kašicica**soli
- **150 ml**ulja
- **1 caša**mekog brašna
- **1 caša** integralnog brašna
- **2 velike kašike**mekinja
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **300 g**sira
- **200 g**sitno seckane dimljene pecenice
- **150 g**sitno seckani krastavcici

Za posipanje:

- **po potrebi**susam

Priprema

U ciniji umutiti cela jaja, dodati jogurt, ulje, so i sve to zajedno umutiti. Prosejati zajedno brašno, mekinje i prašak za pecivo. Dodati u jaja i dobro izmešati.

Sir malo izgnjeciti viljuškom, iseckati pecenicu i krastavcice i sve lagano umešati u testo. U kalup za mafine staviti korpice, puniti do 3/4, posuti malo susama i peci na 200C.

Savet