

Mafini od prosa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl)**prosa
- 2jajeta
- **1 kašika**masti ili ulja
- **150 g**sira
- **1 veza**obarene i iseckane blitve
- **po ukusu**so

Priprema

Proso prethodnu noc dobro operete i potopite u vodu. Sutradan dodati dve šolje nove vode, pustiti da vri oko 10 minuta. Poklopiti i skloniti sa ringle. Za 15 minuta ce nabubreti i upiti svu vodu. Kad se proso prohladi dodati so po ukusu, zatim 2 umucena jaja,blitvu, sir na kockice i kašiku ulja ili masti. Sve lagano promešati i sipati u kalup za mafine. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 minuta da dobro zarumeni. Prijatno i verujte... ukusno je i veoma jednostavno za pripremu!

Savet