

## ***Mafini od starog hleba***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 manje vekne** starog hleba
- **1 kašičica** soli
- **oko 150 g** belog sira
- **100 g** obarenog iseckanog spanaca
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **2 kašike** brašna
- **100 ml** ulja
- **30 g** susama

### **Priprema**

Iseckati stari hleb na sitne kockice. Izmutiti jaja, dodati ulje, pavlaku, so, spanac, prašak za pecivo, brašno i izmrvljen sir. Pripremljenu smesu sipati u papirne korpice za mafine i gore posuti susamom.

Staviti da se pece oko 30 minuta.

Gotove mafine poslužiti za doručak ili večeru.

### **Savet**