

# *Rascvetani slani mafini*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2vece tikvice
- 4viršle
- 2jajeta
- **80 ml mleka**
- **2 kašike kisele pavlake**
- **40 g kackavalja**
- **100 g rendanog tvrdog sira**
- **1 kašika maslinovog ulja**
- **1 kašika gustina**
- **po ukususoli**
- **1 kašica cicasuvog vlašca**
- **po potrebitiseme lana**
- **po potrebitiseme susama**

## **Priprema**

Tikvice oljuštiti i pomocu noža za guljenje iseci ih na tanke duguljaste trake. Svaku viršlu iseci na tri manja dela, a kackavalj na stapice. Na jedan kraj lista tikvice, staviti komad viršle i štapic kackavalja pa urolati.

Ovako dobijene rolnice obmotati još cetri lista tikvice pa dobijeni valjak staviti u kalup za mafine.

Na isti nacin umotati ostale mafine i poreati u modlu (kao na slici).

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 150 minuta. Umutiti jaja pa dodati mleko, pavlaku, rendani sira, vlašac, gustin i so.

Polu pecene tikvice izvaditi iz rerne i preliti ih pripremljenom smesom i posuti ih susamom i lanom pa vratiti u rernu još 20 minuta na 180 stepeni.

Pecene mafine ostaviti da se prohlade pa ih poslužiti uz sira ili pavlaku.

### **Savet**