

Mafini sa slaninom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** palente
- **200 g** pšenice belog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3** jajeta
- **100 ml** ulja
- **100 g** dimljene mesnate slanine
- **250 g** krem sira
- **1 kašičica** soli
- **prstohvat** kurkume
- **360 ml** jogurta
- **1 kašika** svežeg peršunovog lišća
- **2 struka** mladog crnog luka
- **po potrebi** ulja za prženje
- **po želji** susama

Priprema

Obe vrste brašna pomešati sa praškom za pecivo. Dodati umućena jaja, ulje, krem sir, so, jogurt, iseckano peršunovo lišće, kurkumu i slaninu sa lukom koja je prethodno kratko propržena na malo ulja. U kalupe u koje su stavljene korpice za pečenje bez podmazivanja, sipati smesu, a ostatak smese sipati u mali pekac i po želji posuti susamom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 210 stepeni C 30 do 40 minuta.

Savet