

## **Slani mafini (10)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja
- malosoli
- 17 kašika brašna
- 5 kašika kukuruznog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 10-tak kiselih krastavaca
- 100 g kackavalja
- 1 cela ruda malesalame

### **Priprema**

Jaja umutiti sa malo soli, dodati ulje i jogurt i obe vrste brašna pomešati sa praškom za pecivo. Mlutiti toliko da se svi sastojci sjedine. Dodati sitno seckanu salamu (na kocke), kisele krastavce tako?e iseckati sitno na kockice i dodati u smesu. Zatim izrendati kackavalj i dodati u smesu. Kalup namazati dobro mascom ili uljem (može se koristiti mastan papir za mafine) puniti 2-3 kašike otprilike 2/3 kalupa. Staviti da se pece na 200 stepeni dok mafine ne porumene.

### **Savet**

Sastojke (salamu, krastavce) dodavati po \elji . Otprilike ja ovolikk stavljam kao [to sam napisala. Ako neko voli vi[e mo\ e slobodno. Mo\ e se kombinovti i sa subim svatom, pe;enicom, zavisi od ukusa.