

Slani mafini (10)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **200 mljogurta**
- **100 mlulja**
- **malosoli**
- **17 kašikabrašna**
- **5 kašikakukuruznog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **10-takkiselih krastavcica**
- **100 gkackavalja**
- **1 cela ruda malesalame**

Priprema

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

Savet

Sastojke (salamu, krastavce) dodavati po \elji . Otprilike ja ovolik 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.