

Maffini mediterano



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g brašna
- 150 g feta sira
- 150 g maslina
- 20-30 g sušenog paradajza
- 2 kafene kašike svežeg bosiljka (sitno seckanog)
- 3 supene kašike palente
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 1 kisela pavlaka
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 kafene kašičice soli
- 4 jajeta

Priprema

Paradajz isecite na kolutove, položite na pek papir, posolite i stavite u pecnicu, da se suši, dok se pecnica greje za pečenje maffina (sušite ih samo, dok ne krenu da menjaju boju, vadite ih tada, bitno je da ispari što više vode da ukus paradajza bude koncentrovan) i ne brinite što se raspadaju.

U koliko imate sušeni paradajz iseckajte ga sitnije.

Masline ocistite od koštica i nasecite na manje parcice. Feta sir tako?e nasecemo na manju parcad. Sve izmešamo zajedno sa bosiljkom.

Jaja penasto umutimo dodamo jogurt, prašak za pecivo i prosejano brašno i sve zajedno mutimo da se razbiju grudvice i da masa bude glatka. Dodamo so, ulje, pavlaku, palentu i unapred spremnu mešavinu sira, maslina i

paradajza.

Napunimo silikonske modle i stavimo peci, u unapred zagrejanu rernu na 180 stepeni oko 30 minuta.

Od ove mase sam dobila 16 velikih i 12 malih maffina.