

Slani mafini sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 180 mlkisele pavlake
- 1/2 kašicicesoli
- 100 gmaslaca
- 60 gkukuruznog brašna
- 80 gpšenicnog brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 100 gkackavalja
- 100 gšunke
- 50 gmaslina

Ostalo:

- masline
- šunka

Priprema

U ciniju za mucenje stavimo jaja i umutimo ih mutilicom. Zatim dodajemo kiselu pavlaku i so, mutimo dok se smesa ne sjedini.

Dodajemo otopljeni maslac i nastavljamo sa mucenjem.

Postepeno dodajemo kukuruzno i pšenično brašno zajedno sa praškom za pecivo.

U smesu dodajemo šunku iseckanu na kockice, iseckane masline i krupno naredani kackavalj.

Smesu sipamo u podmazane kalupe za mafine. Punimo do 2/3 trecine kalupa.

Po vrhu stavimo iseckanu šunku i masline.

Pecemo na 200C oko 20-25 minuta.

Savet

Možete sastojke dodavati po vašoj želji. Odlični su za doručak ili večeru uz jogurt. Prijatno.