

## *Lisnati mafini*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **20 g** kvasca
- **500 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kg** brašna
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **200 g** sira
- **100 g** šunke

#### **Za premazivanje kora:**

- **150 g** margarina

### **Priprema**

Mleko zagrejati da bude mlako pa dodati šećer i kvasac. Sastaviti brašno, so, kiselu pavlaku i dva jaja (jedan žumanac ostaviti za premazivanje) i prašak za pecivo pa lagano dodavati razmuceni kvasac. Dodati i ulje.

Zamesiti testo pa ga ostaviti da odmara oko 10 minuta. Zatim testo premesiti i podeliti na dva dela. Prvi deo razviti što tanje izrendati po kori margarin (pola margarina) i preklopiti testo kao pismo sa sve četiri strane. Tako isto uraditi i sa drugim delom testa. Testo neka odmara 10 minuta. Zatim razviti koru što tanje i podeliti koru na kocke malo zaseci pri kraju testa stavljati fil pri kraju pa uvijati u kiflu.

Uvijenu kiflu zamotamo u krug i stavljati u pleh za mafine. Možemo da ih filujemo sa sirom, a ne mora ništa jer su prelepe i prazne, neka odstoje 15 minuta premazati žumancetom posuti semenom i peci. Pecemo ih na 200 C oko 20 minuta.

## **Savet**