

Slani mafini



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 100 mlulja
- 150 mljogurta
- 200 gbrašna
- 1 kesicepraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicaorigana
- 200 gsalame
- 1krastavac
- 150 gmladog sira
- 3 kašikekecapa
- susam

Priprema

Umutiti 2 jaja, dodati ulje, jogurt, brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti. Dodati so i origano. Iseckati salamu, sir, krastavac i zajedno sa kecapom dodati u smesu. Umutiti mikserom. Smesu raspodeliti u kalupe za mafine, posuti susamom. Peci 200 C oko 15 do 20 minuta.

Savet

Možete koristiti umesto mladog sira i feta ili trapist sir. Po želji možete dodavati druge sastojke. Drugacija verzija španske pite. Za koju recept imate na mom instagram profilu- seceriso. A uskoro i ovde.