

## **Mafini sa spanacem (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 150 ml jogurta
- 50 ml maslinovog ulja
- 200 g brašna
- po ukusu soli
- 2 kašičice praška za pecivo
- 1 kašičica belog luka u prahu
- 1 kašika parmezana
- 200 g spanaca
- 200 g sira

### **Priprema**

Oprati spanac, prelići ga ključalom vodom, procediti i naseckati. Umutiti jaja, jogurt, maslinovo ulje. Dodati brašno, prašak za pecivo, malo soli, beli luk u prahu i parmezan. Izdrobiti sir, pa dodati testu zajedno sa pripremljenim spanacem i lagano promešati.

U kalup za mafine staviti papirne korpice, pa u njih sipati smesu.

Peci u rečni zagrejanoj na 200 stepeni dok mafini ne porumene.

Služiti tople.

**Savet**