

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 so**
- **2 kašice prah za pecivo**
- **1 kašica belog luka u prahu**
- **1 kašika parmezana**
- **200 g spanaca**
- **200 g sira**

Priprema

Oprati spanac, preliti ga kljucalom vodom, procediti i naseckati. Umutit 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 rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok mafini ne porumene.

Služiti tople.

Savet