

Pica mafini (4)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **15 g** sežeg kvasca
- **2 kašike** ulja
- **150 ml** tople vode

Za loptice:

- **6 kašika** sosa od paradajza
- **12 kockica** kackavalja
- **12 kockica** šunke
- **50 g** šampinjona

Za premazivanje:

- **60 g** mekšalog margarina
- **2 kašike** rendanog kackavalja
- **po ukusu** origano

Priprema

Testo: Razmutiti kvasac u malo tople vode sa 1 kašicom šećera i 1 kašicom brašna i ostaviti da nadoe.

Pomešati brašno i so, dodati pripremljen kvasac, ulje pa sa preostalom toplom vodom zamesiti testo, pokriti ga i ostaviti 30 minuta da naraste. Testo podeliti na 12 jednakih loptica.

Rastanjite svaku lopticu rukom i na sredinu staviti po kašicicu sosa od paradajza, kockicu sira, šunke i šampinjona.

Krajeve testa skupiti kako nadev ne bi iscurio prilikom pečenja, a potom ponovo oblikovati loptice. Kalup za mafine premazati rastopljenim margarinom, svaku lopticu umociti u omekšali margarin pa ih rasporediti u otvore kalupa. Ostavite ih da malo narastu dok se rerna ne zagreje.

Zatim ih peci 25 minuta na 200 stepeni. Gotove pica mafine, izvaditi iz rerne, rernu isključite i na svakoj stavite po malo nadeva od margarina koji je ostao od umakanja, rendanog kackavalja i zacina.

Vratiti u toplu rernu da se zapece i otopi.

Savet