

Prijesnac mafini



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **105 g**mekog brašna
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **75 mlulja**
- **125 mlmleka**
- **225 g**punomasnog mekog sira
- **malozelenih semenki bundeve**

Priprema

Jaja staviti u posudu za mucenje dodati prstohvat soli i umutiti mikserom u penastu masu. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo, ulje i mleko i mikserom umutiti da se dobije jednolicna smesa. Dodati kajmak i mikserom ga umutiti. Punomasni meki sir iseckati na sitne kockice i varjacom umešati u smesu od jaja. Bitno je da u testu ostanu vidljivi komadici sira. Tepsiju za mafine (svako udubljenje) premazati mašcu (može i margarinom, ali mast pecenom prijesnacu daje poseban okus), te posipati prezlama. U svako udubljenje staviti 2 kašike smese, ali voditi racuna da u svakom udubljenju bude komadica iseckanog sira. Može se u udubljenja staviti smesa bez sira pa ubaciti kockice sira naknadno da u svakom mafinu bude jednaka kolicina sira.

Tepsije sa mafinima staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni da se peku 5 minuta. Semenke bundeve sitno iseckati. Nakon 5 minuta kada se na površini uhvatila lagana korica svaki mafin posuti sa iseckanim semenkama bundeve.

Tepsiju vratiti u rernu i peci još 15 minuta. Izvaditi tepsiju iz rerne, oko svakog mafina lagano nožem proci u krug da se proveri da li su stranice slobodne.

Pecene prijesnac mafine lagano kašikom izvaditi iz kalupa.

Mafine odložiti na tacnu za posluživanje.

Pre posluživanja mafine stavljati u korpice za mafine.

Savet