

Slani mafini (12)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caša** jogurta
- 3 **caše** obicnog brašna
- 1 **caša** projnog brašna
- 2 **kašicice** soli
- 1/2 **caše** ulja
- 1 **caša** kisele vode
- 3 **kašike** ajvara
- 4 **kisela** krastavcica
- 150 **gpica** šunke
- 150 **gmrvljenog** sira
- 1 **kesica** praška za pecivo

Priprema

U vanglicu viljuškom ulapati jaja, pa dodati jogurt i so i izmešati.

Dodati zatim obe vrste brašna i prašak za pecivo. Preko sipati ulje i kiselu vodu pa kašikom izjednaciti smesu.

Umešati i ajvar.

Krastavcice i šunku iseckati na kockice pa dodati smesi.

Na kraju umešati sir, sa par okreta kašikom kako bi ostali komadici.

Kalupe za mafine silikonskom cetkicom premazati uljem i puniti 2/3.

Posuti susamom i staviti u zagrejanu rernu na 180-200C. Proveriti cackalicom da li je peceno.

Savet

Brzo se umuti i ispee, pogodno za veeru, doruak ili iznenadne goste. Mekane, lepe ukusom i izgledom. I sutradan samo podgrejane u toploj rerni ostaju mekane i ukusne kao da su tek ispeene. Mogu se jesti samostalno ili uz neku salaticu, jogurt, kiselo mleko... Prijatno :)