

## *Slani mafini sa šunkom i sirom (2)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 kašičica soli
- 400 ml jogurta
- 100 ml kisele vode
- 100 ml ulja
- 150 g kukuruznog brašna
- 80 g pšenice brašna
- 80 g heljdinog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g sitnog sira
- 100 g šunke

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati so, pa jogurt, kiselu vodu, ulje, pšenično, heljdino i kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i šunku secenu na sitne komade. Promešati kašikom.

Sipati u modlu za projice.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 200C.

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

**Savet**