Srca-mafini sa šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **60 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **40 g** obicnog brašna
- **40 g** kukuruznog brašna
- **20 g**integralnog brašna
- **20 g**raženog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **150 g** seckane šunke
- **50 g**kecapa
- Za posipanje:
- semenke suncokreta
- susam

Priprema

Umutiti jaja. Dodati jogurt, ulje i so. Izmešati. Brašna pomešati sa praškom za pecivo. Izmešati i sipati u smesu od jaja i jogurta. Izmešati.

Dodati naseckanu šunku.

Smesu sipati u blago podmazane silikonske kalupe u obliku srca. Preliti kecapom i posuti semenkama po izboru.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Sližiti tople mafine uz dodatak jogurta, kiselog mleka, ili kao dodatak uz predjelo! Prijatno!

Savet