

Mafin - jaja sa povrcom i slaninom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gtankih šnitova mesnate slanine
- **300** gmešavine povrca
- **5**vecih jaja
- domaci, kravlji, sir, peršun i so

Priprema

Ova kolicina sastojaka je za 12 mafina. Koristite šire šnitove slanine, meni su bili uži pa se smesa sa jajima "provukla" i ispod njih (vizuelni efekat bi bio lepši, mada sam ja zadovoljna i sa ovim). Koristila sam silikonski kalup i nisam imala potrebe da ga podmazujem, a ako koristite klasicne kalupe premažite svaki otvor, da se ne bi jaja zalepila. Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni.

Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca i cvrsto ih umutiti. Dodati žumanca i nastaviti sa mucenjem sve dok se ne dobije penasta smesa. Ubaciti mešavinu povrca (ja sam koristila grašak, šargarepu, karfiol i kukuruz šećerac, a vi stavite povrce po želji) i pola kašicice soli. Promešati kašikom. Malom sipacom (da bi se zahvatilo i povrce) sipati smesu sa jajima unutar slanine, sve do ruba kalupa. Po vrhu posuti sa izmrvljenim sirom i sitno iseckanim peršunom (kolicina - po ukusu). Staviti da se pece.

Ove slane mafine peci 20-25 minuta (u rerni sa ventilatorom), odnosno dok smesa sa jajima ne ocvrsne. Mafine poslužiti sa prilogom po želji.

Savet