

Gurmanski maffini



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- po ukus
- 6 kašika projinog brašna
- 6 kašika belog brašna
- 200 g mesnate slanine
- 2 mlada crna luka
- 100 g kackavalja
- po ukusu seme golice

Priprema

Jaja izmutimo sa jogurtom i uljem dodamo projino i belo brašno posolimo po ukusu mešamo sa se lepo sjedini. Slaninu nasecemo na kockice i mladi luk usitnimo i blago propržimo.

U kalup za maffine stavimo korpice zatim sipamo masu za proju i u svaku stavimo po kašiku pržene slaninice pa preko pokrijemo sa još malo smese za proju od gore redjamo listice kackavalja semenje golice i malo mladog luka.

Pecemo na 200C oko 15 minuta dok porumeni.

Savet

Ove projice su vrlo bogatog ukusa.