Mafini s tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **2**manje tikvice
- **1 šoljica**kukuroznog brašna
- **1 šoljica**pšenicnog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**origana
- **2 kašicice**miroije
- **1 šoljica**seckanog kackavalja
- **100 g**seckane salame po izboru
- **1**seckana crvena paprika
- **1 kašika**susama
- **1 šoljica**jogurta
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kašicice**bibera

Priprema

Tikvice izrendati na krupno rende, ne soliti. U posudu staviti kukurzno i pšenicno brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, so, biber, orihano, miroiju i izmešati. Umutiti jaja mikserom pa dodati jogurt i ulje i izmešati. Dodati sastojke sa brašno i izmešati kašikom. Dodati salamu, papriku, kackavalj i opet izmešati. Na kraju dodati oceene tikvice i izmešati. Papirne korpice staviti u kalup za mafine i u njih sipati smesu. Peci 30 minuta na 200 stepeni. Kolicina je dovoljna za 12 mafina. Na slici je prikazana velicina šoljice.

Savet