

Mafini sa heljdinim korama i paprikom



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** heljdinihe kora
- **400 g** sira
- **4-5 kom** pecene paprike
- **4** jajeta
- **150 ml** jogurta
- **300 ml** kisele vode
- **80 ml** ulja
- **po ukusu**

Priprema

Heljdine kore iseci na komadice 4x4 cm.

Za fil umutiti jaja, ulje, jogurt, kiselu vodu, dodati izgnjecen sir, paprika isecenu na sitne kockice i so po ukusu.

U fil dodati komadice heljine kore i dobro izmešati. Ostaviti oko pola sata da heljdine kore lepo upiju fil.

U kalup za mafine staviti papirne korpice za pecenje i sipati fil u korpice.

Mafine peci u zagrejanoj rerni na 220C oko 40 minuta. Ostaviti da se malo prohlade pa ih vaditi iz kalup.

Mafine po želji služiti sa sirom ili jogurtom. Od ove kolicine se dobiju 18 pitice.

Savet

Mafine možete praviti samo sa sirom, bez peenih paprika.