

Mafini sa blitvom i sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 9 kašike običnog brašna
- 9 kašike belog kukuruznog brašna
- po ukus
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g sira
- 6 listova blitve

Priprema

Umutiti jaja. Dodati jogurt, ulje i so. Izmešati. Dodati brašna i prešak za pecivo. Blitvu kratko obariti u slanoj vodi iseckati i dodati u smesu. Dodati i sir. Sve izmešati.

Aparat za mafine uljkuciti da se zagreje. Kad se zagreje napuniti kalup, preklopiti i peci mafine oko 10 minuta. U zavisnosti od aparata prilagodite vreme pečenja. Ako nemate aparat, smesom napuniti kalup za mafine i peci oko 30 minuta na 200 C.

Pecene mafine izvaditi iz kalipa i ostaviti u tepsiju da se malo prohlade.

Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko! Prijatno!

Savet