

# **Mafini sa ajvarom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3jajeta**
- **200 mljogurta**
- **150 gbelog brašna**
- **150 gkukuruznog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1/2 šoljeulja**
- **5 kašikaajvara**
- **2 kriške ili 150gsira ili kackavalja**
- **za posipanje susam**

## **Priprema**

Umutiti jaja, dodati ulje, jogurt i sjediniti. Pomešati oba brašna sa praškom za pecivo i pola dodavati mokrim sastojcima koje smo prvo umutili. Dobro sve sjediniti i na kraju dodati sir i ajvar izmešati. Pouljiti kalup za mafine i sipati smesu pa posuti susam. Peci na 200C 20 minuta.

## **Savet**

Možete naseckati i nešto suhomesnato. Ja sam sve žicom mešala tako da mikser i ne treba. Prijatno!