

# Gurmanski mafini



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo

- 3 jajeta
- 1 dl ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g brašna
- 2 dl jogurta
- 1 dl mleka

### Ostalo

- 50 g barenog spanaca
- 100 g dimljene slaninice
- 100 g dimljene kobasice
- 100 g feta sira

## Priprema

Bareni spanac ocedite i usitnite, kobasicu i slaninu iseckajte, feta sir izgnjecite viljuškom.

U vanglici umutite jaja, ulje, brašno, prašak za pecivo, jogurt i mleko.

Dodajte ostale sastojke i promešajte smesu.

U kalup za mafine postavite papirne korpice i sipajte smesu do  $\frac{2}{3}$  njene zapremine.

Pecite na 220 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**