

Mafin sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **200 g** šunke
- **200 g** sira
- **2 dL** mleka
- **3** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašičica** soli

Priprema

Izrendati sir, šunku iseckati na sitne komadice. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, soli, dodati sir i šunku. Jaje umutiti sa mlekom, pa dodati u prethodnu smesu. Dobro pomešati. U tepsiju za mafine staviti korpice za pečenje, pa u njih staviti masu do 3/4 dubine. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada su gotovi mafini, izvaditi iz rerne i oko 5 minuta ih ostaviti u tepsiji pa ih nakon toga vaditi.

Savet