

Mafini sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od jogurta** belog brašna
- **2 šolje** kukuruznog brašna
- **1 šolja** kukuruznog griza
- **1/2 šolje** ulja
- **2 šolje** jogurta
- **po potrebi** mleka
- **2** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **200 g** sitnog kravljeg sira

Priprema

U posudu sipati 1 šolju (od jogurta recimo) belog brašna, 2 šolje kukuruznog brašna i šolju kukuruznog griza. Zatim pola šolje ulja, 2 šolje jogurta i mleka po potrebi (da smesa ne bude ni preretka ni pregusta). Zatim dodati i 2 cela jajeta, pola praška za pecivo i kašičicu soli. Na kraju dodati i umesati i 200 g sitnog kravljeg (po želji kozijeg) sira. Smesu dobro izmešati i sipati u kalup za mafine. Peci na 200 C dok ne porumene. Prijatno skolarci, a i svi ostali! :-)))

Savet

Ideja za šolarca pod nazivom "UKUSNI MAFINI UZ ?ASU JOGURTA ZA DORU?AK PRED PRVI ŠKOLSKI DAN" :-))