Slani mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **46** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **3 dl**jogurta
- **0,5 dl**ulja
- **80 g**krem sira
- **200 g**belog brašna
- **100 g**kukuruznog brašna
- **1**prašak za pecivo
- **100 g**šunke po izboru
- **60 g**dimnjenog kackavalja
- **1 manja**crvena paprika
- **1 kašicica**soli
- **malo**origana
- **malo**bosiljka

Priprema

U jednu ciniju pomešati obe vrste brašna sa praškom za pecivo. U drugu ciniju sa žicom umutiti jaja, jogurt, ulje i krem sir. Šunku, kackavalj i crvenu papriku iseckati na kockice.

U drugu ciniju sa umucenim jajima dodati pomešano brašno, sjediniti, pa dodati i iseckanu šunku, kackavalj, papriku i zacine, pa sjediniti sve žicom.

Kalup za mafine (za 12 komada) namazati prvo sa malo ulja, posuti sa brašnom, pa sipati pripremljenu smesu i staviti da se peku u zagrejanu rernu na 180 C 30 minuta, dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet