

Muffini sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g** sira
- 4 jajeta
- 2 **dl** jogurta ili kiselog mleka
- 2 **dl** ulja
- **18 kašika** brašna
- 1 prašak za pecivo
- so po ukusu
- **100 g** seckane šunkarice
- susam i lan za posipanje

Priprema

Jaja malo umutiti mikserom, dodavati uz lagano mešanje jogurt, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. U masu dodati izdrobljeni sir i iseckanu šunkaricu. Promešati.

Sipati u kalup za muffine, posuti susamom i lanom i peci na 180 C, oko 40 minuta.

Može se peci i u silikonskim kalupima.

Savet

Možete ih praviti samo sa sirom, bez šunkarice :)