

IDEJA ZA MALICO: SLANI MAFINI

Recept pripravila:
Ajda Kolman

SESTAVINE:

- 6 JAJC
- 1 ŽLIČKA SOLI IN POL ŽLIČKE POPRA
- 90 G MASLA
- 2 VELIKI PESTI ŠPINAČE
- 200 G SIRA
- 6 ŽLIC GRŠKEGA JOGURTA
- 360 G MOKE
- 3 ŽLIČKE PECILNEGA PRAŠKA

PRIPRAVA:

1. VKLOPIMO PEČICO NA 200 STOPINJ IN OBLOŽIMO MODEL ZA MAFINE S PAPIRNATIMI MODELČKI.
2. V VEČJI POSODI NEŽNO STEPAMO JAJCA TER DODAMO SOL IN POPER.
3. DODAMO STOPLJENO MASLO, NARIBAN SIR, NASEKLJANO ŠPINAČO IN JOGURT.
4. NA KONCU POSTOPOMA DODAMO MOKO, POL SKODELICE NAENKRAT IN S PECILNIM PRAŠKOM DRUGO POLOVICO MOKE. MEŠAMO LE TOLIKO, DA SE VSE SESTAVINE ZDRUŽIJO.
5. MEŠANICO RAZDELIMO V MODELČKE ZA MAFINE IN PEČEMO V PEČICI 20 – 25 MINUT, DOKLER NISO PEČENI (KO V SREDINO ZAPIČIMO ZOBOTREBEC, NE SME OSTANI MASA NA NJEM).

