

# **Kukuruzni mafini**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **1 kašicicasoli**
- **9 kašikakukukruznog griza**
- **9 kašikapšenicnog brašna**
- **1 cašajogurta**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 cašeulja**
- **50 gsalame sa povrcem**
- **1 kiseli krastavcic**
- **malosusama**

## **Priprema**

Umutiti belanca mikserom u cvrst sneg, pa dodati žumanca. Dodati so, jogurt, kukuruzni griz i brašno. Kašikom izmešati i napraviti glatku masu. Dodati ulje, prašak za pecivo, seckanu salamu i krastavcic.

Mafine puniti smesom.

Svaki mafin posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Hrskavog je i neobicnog ukusa.

Servirati po zelji.

### **Savet**