Slane mafin-pice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g**brašna
- **250 ml**vode
- **250 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **20 g**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašika**masti
- **1**jaje

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica, ostaviti testo da odmori 15 minuta (ko nema mast ili ne voli ne mora ni da stavlja). Zatim podeliti testo na dva dela, razviti koru vaditi vece kolutove svaki kolut stavljati u kalupe za mafine... Ovo je za jedan pleh, a sa manjom cašom vaditi manje kolutove pa ih poslagati po pet u kalupe za mafine - ovo je drugi pleh. Imamo dve vrste mafina...punimo filom po želji. Ja sam koristila fil za pice. Fil: 100 g rendane šunke, 100 g rendanog kackavalja, malo kecapa, 1 jaje odozgo posuti sa malo origana. Ostaviti testo malo da odstoji pa peci. Peci na 200 C oko 15 minuta.

Savet