

Mini španska pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 cašebrašna
- 1 caša jogurta
- 1 cašaulja
- 1 kašicicasoli
- 1 kesicapraška za pecivo
- 200 gfeta sira
- 100 gkiselih krastavcica
- 100 gšunke
- 100 gkackavalja

Priprema

Umutiti jaja, dodati im jogurt, ulje, so i brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti. Dodati izmrvljen sir, šunku, kackavalj i krastavcice seckane na sitne kocke. Pleh za mafine po izboru dobro podmazati margarinom ili uljem, pa ga puniti smesom. Kalupe puniti skoro do kraja. Peci na 180C dok ne porumeni.

Savet