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 g**feta sira
- **100 g**kiselih krastavcica
- **100 g**šunke
- **100 g**kackavalja

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