

## *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**