

Slani mafini sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gkora za pitu
- **3**jajeta
- **1/2 kašičice** soli
- **250** gsira
- **100 ml**kisele vode
- **50** mlulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **40-50 g**svežeg spanaca
- **malosusama**

Priprema

Umutimo jaja penasto sa malo soli.

Izmravimo sir i dodamo smesi sa jajima.

Smesi dodamo kiselu vodu, ulje i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti.

Umešamo listice spanaca.

Kore za pitu isecemo na trakice širine 2 cm i dodamo u fil. Lepo sve promešati.

Smesu sipamo u premazane kalupe za mafine.

Pospemo susamo i pecemo u vec zagrejanoj rerni na 180 C 20-25 minuta.

Savet

Spana? možemo ako su ve?i listi?i iseckati, po želji. Ja sam stavljala cele pošto su mali. Ako je sir slan vi smanjite so. Probajte, nadam se da ?e vam se svideti. Veoma su ukusni i lepi. Uživajte i prijatno.