

## **Mafini sa tikvicama (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 vecatikvica**
- **5jaja**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **200 ggriza**
- **3 kašikebrašna**
- **100 mlulja**
- **1 mala kašicicasoli**
- **180 mlpavlake**
- **1crvena paprika**

### **Priprema**

Umutiti jaja pa dodati kiselu pavlaku, so, ulje, griz i brašno. Tikvicu ocistiti od semena pa je izrendati. Ne cekati da pusti vodu vec odmah staviti u testo i izmešati kašikom. Crvenu papriku sitno iseckati pa i nju staviti u testo. Paprika nije obavezna ja sam je stavila samo zbog ukusa. Napuniti korpice za mafine pa staviti da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**