

## Slane madlene



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 tikvica
- 100 ml maslinovog ulja
- 150 ml kisele vode
- 200 g mekog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kašičice suvog timijana
- 1/2 kašičice origana
- 1 kašičice rendanog parmezana
- 1 kašičice cili sosa
- 1 jaje
- 1 kašičica soli
- po ukusu zelenih maslina

## Priprema

Tikvicu oprati, oljuštiti i narendati. Dodati so, umuceno jaje, ulje, kiselu vodu, brašno, prašak za pecivo, timijan, parmezan, origano i sve izmešati. Rernu zagrijati na 200 stepeni C. Modle premazati puterom i kašikom sipati smesu. Peci oko 20 minuta. Dekorirati zelenim maslinama.

## Savet

U nedostatku modli za madlene, koristila sam modle za šape.