Heljdini mafini sa sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **240 g**heljdinog brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **100 ml**jogurta
- **50 ml**kisele vode
- **100 g**sira
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašika**mleveni lan
- **2**jajeta
- **80 ml**ulja
- **10 g**sem golice

Priprema

Jaja umutiti malo žicom pa dodati jogurt, ulje, kiselu vodu, so, mleveni lan. Promešati vajracom, a zatim dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediniti varjacom. Testi je ree.

Puniti kalupe mafina smesom, stavljati po 1 kašiku smese, zatim staviti parce sira, a potom posuti sa semenkama golice.

Peci na 180C oko 20-ak minuta. Prijatno!

Savet