

Mediteranski paradajz-mocarela mafini

Slani mocarela mafini

12 kolača



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Kalup za mafine:

12 papirne korpice

Sastojci:

125 g mocarele
75 g paradajza sušenog u ulju
250 g pšeničnog brašna
3 ravne kašičice Dr. Oetker
Praška za pecivo
0,5 ravne kašičice soli
3 jaja
125 ml jogurta ili kefira
75 ml maslinovog ulja
1 kašika bosiljka seckanog

1 Pripremite:

Poslažite korpice u kalup. Dobro ocedite mocarelu i paradajz, potom sitno iseckajte. Ostavite nekoliko kockica mocarele po strani za posipanje.

2 Testo:

U činiji pomešajte brašno sa praškom za pecivo. Dodajte so, jaja, kefir ili jogurt i ulje i mikserom sve preradite u glatko testo. Na kraju umešajte mocarelu, paradajz i bosiljak. Testo ravnomerno rasporedite u kalupčice, pospite preostalim kockicama mocarele i pecite na sredini rerne.

Temperatura rerne oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C

Nivo rerne: srednja

Mafine tek 5 min. nakon pečenja izvadite iz kalupa i najbolje je poslužiti ih dok su topli.

③ **Varijanta Mafini sa sirom i biljem:**

Pripremite testo kao što je gore opisano, samo bez mocarele, bosiljka i paradajza. Na kraju dodajte 1 ravnu kašičicu mlevene paprike, 200 g rendanog Ementalera i 1 kašiku mešanog bilja (peršun i vlašac). Testo sipajte u podmazan i brašnom posuti kalup za mafine (ne koristite papirne korpice, jer će se sir lepiti za njih). Pecite kao u gornjem receptu.

Savet:

- Pečene mafine možete da zamrznete. Nakon odmrzavanja ih samo 15 minuta zagrejte u rerni i poslužite!