

# Šareni mafini sa salamom

Mafini sa krem sirom

24 Mafina



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Tepsija:

24 papirne korpice za mafine

### „Sve u jednom“ testo:

1 konzerva kukuruza šećerca (neto 140 g)

50 g salame zimske ili mini

1 mladog luka

250 g pšeničnog brašna

3 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

125 g krem sira sa začinskim biljem

4 kašika/e maslinovog ulja

1 jaja

100 ml vode

1 ravna kašičica soli

100 g kačkavalja rendanog, npr. Gauda

## 1 Pripremite:

Prvo poslažite 12 papirnih korpica (po 2 u jednoj) na tepsiju. Zagrejte rernu. Za testo ocedite kukuruz. Salamu isecite na tanke listiće ili kockice. Mladi luk očistite, operite i iseckajte na sitne kolutiće.

## 2 „Sve u jednom“ testo:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo u činiju. Dodajte preostale sastojke osim kukuruza, salame, luka i sira, i mešajući varjačom mutite dok ne dobijete glatko testo. Dodajte kukuruz, salamu, luk i polovinu sira, sjedinite kratko mešajući. Pomoću 2 kašike ravnomerno rasporedite testo u korpice. Pospite preostalim kačkavaljem. Stavite tepsiju sa korpicama u gornju trećinu rerne i pecite.

**Temperatura rerne otprilike 220 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 200 °C**

**Nivo rerne: gornja trećina**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Skinite mafine sa tepsije i servirajte dok su topli, ili ih ostavite na rešetki da se hlade.