

SLANI MAFINI SA LEBLEBIJAMA



SASTOJCI:

- 2x LEBLEBIJA IZ KONZERVE
- 2x JOGURTA
- 1/2 ULJA
- 2x KUKURUZNOG BELOG BRAŠNA
- 2x PALENTE
- 2 JAJA
- 1 PRAŠKA ZA PECIVO
- 5 GR SODA BIKARBONA
- 10 GR SOLI
- 1 LISTA PARŠUNA



VREME
PRIPREME

DOK SAČEKAŠ
DA SE PRIMI FARBA

TEŽINA
PRIPREME



OTPRILIKE MOŽE SVAKO

PRIPREMA:

Pripremiti leblebiju

Leblebiju ocediti. Leblebiju pasirati viljuškom tako se blago usitni. Vrlo kratko samo da se kuglice omekšaju.

Priprema smese za mafine

U drugom sudu umutiti jaja, dodati jogurt, ulje, kukuruzno brašno, palentu, usitnjenu leblebiju, soda bikarbonu, prašak za pecivo i so. Na kraju dodati sitno iseckan paršunov list, sve lepo sjediniti tako da se dobije smesa srednje gustine.

Pečenje mafina

U kalup za mafine staviti papirne korpice za pečenje. Smesu sipati u korpice za pečenje. Projice peći u zagrejanoj rerni na 220C oko 20 - 25 minuta dok lepo ne porumene. Slane mafine služiti tople.

Autor:

Ana Nikolić