**Autor**Ivana Burazin

ShareTweetSaveEmail

1

Pomiješati suhe sastojke brašno, prašak za pecivo i sol. U odvojenu zdjelu umutiti jaja, jogurt, ulje i majonezu

2

Na tavi izdinstati nerezanu pancetu/šunku, papriku i mladi luk

3

Suhe i mokre sastojke pomiješati dok se ne dobije kompaktna smjesa te na kraju dodati izdinstane sastojke i gouda sir

4

Rasporediti u kalupe za muffine te peći u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva dok muffini ne porumene cca 20 minuta

5

Ukrasiti sa Zvijezda majonezom

300 g glatkog brašna
1 prašak za pecivo
malo soli
2 kom. jaja
100 ml ulja
100 ml jogurta
2 jušna žlica majoneze
2 manja mlada luka
1 crvena paprika babura
100 g šunke ili mesnatije pancete
100 g ribanog Gouda sira

NAMIRNICE

300 g glatkog brašna
1 prašak za pecivo
malo soli
2 kom. jaja
100 ml ulja
100 ml jogurta
2 jušna žlica majoneze
2 manja mlada luka
1 crvena paprika babura
100 g šunke ili mesnatije pancete
100 g ribanog Gouda sira

Način pripreme

1

Pomiješati suhe sastojke brašno, prašak za pecivo i sol. U odvojenu zdjelu umutiti jaja, jogurt, ulje i majonezu

2

Na tavi izdinstati nerezanu pancetu/šunku, papriku i mladi luk

3

Suhe i mokre sastojke pomiješati dok se ne dobije kompaktna smjesa te na kraju dodati izdinstane sastojke i gouda sir

4

Rasporediti u kalupe za muffine te peći u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva dok muffini ne porumene cca 20 minuta

5

Ukrasiti sa Zvijezda majonezom

Delight bite
NAMIRNICENačin pripreme