**Autor**Bojana Matek

ShareTweetSaveEmail

1

Pećnicu ugrijati na 180°C. Dok se pećnica grije, na sitne komadiće narezati sušene rajčice i crne masline. U plastičnu posudu staviti 2 šalice brašna za dizana tijesta. Prosijati prašak za pecivo. Sve promiješati žlicom i dodati 400 ml mlijeka te jednu cijelu vrećicu majoneze. Miješati dok ne dobijemo jednoličnu ljepljivu smjesu. Dodati sjeckane rajčice, masline i bosiljak i još jednom sve dobro umiješati da se ravnomjerno rasporede po tijestu. U svako udubljenje kalupa za muffine kapnuti malo maslinovog ulja te ga dobro utrljati papirnatim ubrusom. Pomoću dvije žličice smjesom puniti kalupe te staviti peći u ugrijanu pećnicu otprilike 12 do 15 minuta odnosno dok peciva ne dobiju zlaćanu boju. Poslužiti toplo uz maslac, paštete, nareske i majonezu.
Dobar tek!

2 šalica Brašna za dizana tijesta (šalica od 380ml)
400 ml Mlijeka
90 g Zvijezda majoneze
1 kom. Prašak za pecivo
12 kom. Sušenih rajčica u ulju
25 kom. Crnih otkoštenih maslina
1 čajna žličica Sušenog bosiljka



NAMIRNICE

2 šalica Brašna za dizana tijesta (šalica od 380ml)
400 ml Mlijeka

90 g Zvijezda majoneze
1 kom. Prašak za pecivo
12 kom. Sušenih rajčica u ulju
25 kom. Crnih otkoštenih maslina
1 čajna žličica Sušenog bosiljka

Način pripreme

1

Pećnicu ugrijati na 180°C. Dok se pećnica grije, na sitne komadiće narezati sušene rajčice i crne masline. U plastičnu posudu staviti 2 šalice brašna za dizana tijesta. Prosijati prašak za pecivo. Sve promiješati žlicom i dodati 400 ml mlijeka te jednu cijelu vrećicu majoneze. Miješati dok ne dobijemo jednoličnu ljepljivu smjesu. Dodati sjeckane rajčice, masline i bosiljak i još jednom sve dobro umiješati da se ravnomjerno rasporede po tijestu. U svako udubljenje kalupa za muffine kapnuti malo maslinovog ulja te ga dobro utrljati papirnatim ubrusom. Pomoću dvije žličice smjesom puniti kalupe te staviti peći u ugrijanu pećnicu otprilike 12 do 15 minuta odnosno dok peciva ne dobiju zlaćanu boju. Poslužiti toplo uz maslac, paštete, nareske i majonezu.
Dobar tek!

Zvijezda u gostima
NAMIRNICENačin pripreme