



## Проја мафини со тиквички и моркови

Рецепти за брзо и лесно мезе за ненајавени гости секогаш ни недостасуваат, особено ако е вкусно и декоративно. Фичо има решение и за тоа!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

### Состојки:

- 3 јајца
- 1 шолја млеко
- 100 мл масло
- 1 шолја брашно
- 1 шолја пченкарно брашно
- 1 прашок за печиво
- 1 тиквичка
- 1 морков
- 1 лажиче сол
- 50 грама сирење
- сусам

### Чекор 1

Изметете ги јајцата и додадете ја шолјата млеко и маслото.

Промешајте колку да се соединат и додадете ги белото и пченкарното брашно, пецивото и солта.

Матете додека да добиете хомогена смеса.

### Чекор 2

Тиквичката исечете ја на мали прачки во форма на греди и наросете ја само со црн бибер.

Сирењето издробете го со вилушка и морковите исечете ги на тенки ленти, потенки од тиквичката.

### Чекор 3

Калапите за мафини наполнете ги со смесата до половина, додадете го сирењето и боцнете ги тиквичките и морковите.

Наросете сусам и печете на 200 степени 15 минути.

### Чекор 4

Сервирајте ги како мезе, појадок или вечера. Оваа доза ќе ви биде доволна за 12 мафини.



### Совет

Наместо морков и тиквички, може да ставите цветчиња брокула, па да добиете декоративен пресек со изглед на разгрането дрво.

### Користени производи:



Плитка тава



Калап за мафини

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)