

Muffins sa spanacem i sirom

ekstra predjelo

1 Ukljucite rernu na 200 stepeni.

2

3

4 Spanac oprati i kratko prokuvati.

5

6

7 Jaja umutiti sa kasicicom soli, dodati jogurt i ulje, feta sir i pomesano psenicno i kukuruzno brasno sa praskom za pecivo.

8

9

10 kraju umesati i spanac.

11

Sastojci:

spanaca 250 g

jogurta 2 solje

ulja 1/2 solje

jaja 2

psenicnog brasna 10 kasika

kukuruznog brasna 5 kasika

praska za pecivo 1 kesica

feta sira 200g

soli 1/2 kasicice

13
Spati smesu u kalupe za muffine i peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

14

15

Napomena:

Da vam se muffini ne bi lepili za kalupe, dobro ih podmazite margarinom i sasvim lako cete ih izvaditi.