

## 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.