

SLANI MUFFINI

3 jaja
150 ml jogurta
150 g brašna
pola praška za pecivo
žličica soli
malo ljute papričice
nasjeckane (po želji)
85 g kulena
80 g pistacija
9 kom sušenih rajčica iz ulja
malo peršina
sezam za posip



Sitno nasjeckati kulen, pistacije, peršin i sušene rajčice. Jaja i jogurt dobro izmiješati. U smjesu jaja umiješati prosijanu smjesu brašna i praška za pecivo. Umiješati sol i ljutu papričicu ako ste odlučili upotrijebiti je. Dodati još kulen, pistacije, peršin i rajčice. Sve dobro pomiješati i puniti kalupe za muffine obložene papirnatim košaricama. Obavezno malo namastite i papirnate košarice jer se smjesa dosta zalijepi za papir ukoliko ih ne namastite tako da je teško odstraniti muffine od papira. Prije pečenja svaki muffin posipajte sa malo sezama. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 C 15-20 minuta.