



Jajčni mafini z zelenjavo in feta sirom

🕒 35–45 Min 🍴 🍴 🍴

Priprava

Sestavine 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

6	Jajc
100 g	Feta sira
1 žlica	Oljčneg olja
1 skodelica	Svežega petršilja
300 g	Ostankov zelenjave narezanih na majhne koščke (bučke, paprika, mlada čeba, paradižnik)
1	Avokado
1	Limeta
1	Paradižnik
	Pekač za mafine
◆	Morska sol jodirana
◆	Poper črni celi
◆	Mediteranska zelišča

- 1 Pečico segrejte na 180°C in namažite pekač za mafine z olivnim oljem. Pekač napolnite s sesekljano zelenjavo in potresite z nadrobljeno feto.
- 2 V naslednjem koraku pripravite jajčno maso. V skledi stepite jajca in jih zmešajte s ščepcem soli, popra in mediteranskih zelišč. Zmes enakomerno porazdelite po že napolnjenih modelčkih za mafine. Okrasite s svežim peteršiljem.
- 3 Pekač za mafine postavite v pečico za približno 25 minut. Medtem avokado narežite na kocke in ga pokapljajte z limetinim sokom. Operite paradižnik in ga drobno narežite.
- 4 Pekač vzemite iz pečice in pustite, da se nekoliko ohladi. Mufine okrasite z avokadom in paradižnikom, nekaj fete ter svežim peteršiljem

