



Jajčni mafini z zelenjavo in feta sirom

🕒 35–45 Min   

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 180°C in namažite pekač za mafine z oljnim oljem. Pekač napolnite s sesekljano zelenjavo in potresite z nadrobno fetom.
- 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

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

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

