



# 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 čebula, paradižnik) |
| 1           | Avokado  |
| 1           | Limeta   |
| 1           | Paradižnik   |
|             | Pekač za mafine  |
|             | ❖ Morska sol jodirana  |
|             | ❖ Popri 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

