

# POROVI MAFINI S SIROM

**ZAHTEVNOST** PREPROSTO

**SESTAVINE** 250 g MOKE  
**za 12 mafinov** 1 ZAVITEK PECILNEGA PRAŠKA  
1,5 dl MLEKA  
2 JAJCI  
1,5 dl OLJA  
1 POR (180 g)  
100 g NARIBANEGA SIRA  
SOL

**PRIPOMOČKI** MODEL ZA MAFINE  
PAPIRNATE KOŠARICE ZA MAFINE

## PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 180 °C in model za mafine obložimo s papirnatimi košaricami. Por operemo in ga previdno razrežemo na majhne kocke (pri tem naj nam pomagajo starši).
2. Vse suhe sestavine pomešamo v večji skledi, prilijemo mleko in olje ter dodamo jajci.
3. Pripravljeni masi priložimo še narezan por in nariban sir in s kuhalnico vse dobro premešamo.
4. Z žlico napolnimo model za mafine in ga prestavimo v pečico. Pečemo 25 minut, nato mafine s kuhinjskimi rokavicami previdno vzamemo iz pečice.

