



## Muffini s okusom Mediterana

Neodoljivi su slani zalogaji u obliku *muffina* idealan izbor za druženja jer ne iziskuju dugu pripremu, a zasigurno će oduševiti sve ljubitelje delicija s okusom Mediterana.

### Sastojci

Broj osoba: 4 - 6

- 20 g svježeg kvasca
- 1/2 žličice šećera
- 200 ml mlijeka
- 3 jaja
- 100 ml maslinova ulja
- 1 žličica [Vegete mediteran](#)
- 1 žlica nasjeckanog peršina
- prstohvat soli
- 80 g zelenih maslina bez koštica
- 300 g Pšeničnog glatkog brašna tip 550 Podravka
- 40 g kapara



Vrijeme pripreme: 1 h

Energetska vrijednost: 391 kcal / 1634 kJ

Zahtjevnost:

### Priprema

1. Svježi kvasac pospite šećerom, prelijte s 3-4 žlice toplog mlijeka i ostavite stajati oko 5 minuta.
2. Jaja pjenasto izmiješajte električnom mješalicom, dodajte maslinovo ulje, Vegetu mediteran, peršin, sol i narezane masline.
3. Umiješajte pripremljeni kvasac, te naizmjenice umiješavajte brašno i preostalo toplo mlijeko.
4. Sve dobro izmiješajte i ovom mješavinom napunite papirnate košarice koje ste prethodno stavili u kalupe za *muffine*. Papirnate košarice napunite malo više od polovice.
5. Po površini tijesta rasporedite kapare i pecite ih u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 25 minuta.

### Posluživanje

Pečene *muffine* poslužite tople.

### Savjet

Kod priprema *muffina* možete dio zelenih maslina zamjeniti crnim.

### Moja bilješka

