**Čemaževi mafini**



Količina: 12 mafinov

Čas priprave: 45 minut

Zahtevnost: lahka

**Sestavine**

200 g moke

1 pecilni prašek

1 jajce

1 lonček navadnega jogurta

2 veliki žlici kisle smetane

3 žlice olja (ali druge maščobe)

80 g sira

80-100 g čemaža

pol male žličke soli

ščepec [popra](https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/101/poper/)

začimbe po okusu

**Postopek**

Posebej zmešamo suhe sestavine (moka, pecilni prašek, sol, poper, začimbe) in mokre sestavine (jajce, jogurt, olje in kislo smetano). Čemaž operemo, dobro osušimo ter nasekljamo. Sir naribamo. Mokrim sestavinam najprej dodamo suhe, nato vmešamo še nasekljan čemaž in riban sir. Pečemo v pekaču za mafine (namaščenem ali v papirnatih posodicah) pri 180 stopinjah približno pol ure, oziroma dokler kapice mafinov ne postanejo zlato rjave.

**Opombe**

Mafini so najboljši sveži in topli, brez problema pa zdržijo v hladilniku nekaj dni.