

Projice sa suvim vratom



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** kukuruznog brašna
- **100 g** gobicnog brašna (T - 500)
- **3** jajeta
- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **300 g** tvrdog, kravljeg sira
- **100 g** suvog vrata
- **4 kašike** ajvara
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli

Priprema

U odgovarajućoj, dubljoj, činiji umutiti jaja. Dodati ulje i mleko, pa sjediniti. Pomešati obe vrste brašna sa praškom za pecivo, dodati so, pa sve izruciti u masu sa jajima. Sjediniti mikserom. Dodati ajvar, pa i njega sjediniti sa umucenom masom. Na kraju dodati sir i suvi vrat, isecene na kockice. Promešati kašikom.

Kalupe za mafine dobro podmazati margarinom i rasporediti (sipati) pripremljeno testo. Kalupe puniti do 2/3 ukupne zapremine. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Savet