

Projice sa jogurtom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za projice:

- 3 jajeta
- 3 šoljice jogurta
- 1,5 šoljica ulja
- 1,5 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 šoljica kisele vode
- 3 šoljice belog projinog brašna
- 1,5 šoljice običnog brašna mekog tip 400

Priprema

Izdvojiti 3 jaja u posudu.

Umutiti jaja.

U umućena jaja dodati jogurt.

Dodati projino brašno.

Zatim dodati obično brašno.

Sjediniti varjacom.

Dodati ulje, prašak za pecivo, kiselu vodu.

Izliti u kalupe pouljene i brašnom posute. Peci u unapred zagrejanoj pecnici dok ne porumene. Poslužiti uz kajmak, kiselo mleko ili jogurt. Prijatno.

Savet