

Projice sa belim vinom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za projice:

- 125 g kukuruznog brašna
- 125 g običnog brašna
- 4 jajeta
- 1/2 kockice kvasca
- 100 ml mleka
- 100 ml ulja
- 100 ml belog vina
- 200 g praške šunke
- 100 g struganog kackavalja
- 100 g maslina
- 1,5 kašičice soli
- 1/2 kašičice bibera

Priprema

U toplom mleku podici kvasac. Šunku iseckati na kockice a maslinke na kružice. U odgovarajućoj posudi umutiti jaja. Dodati belo vino i ulje, pa sjediniti. Zatim dodati obe vrste brašna, pripremljeni kvasac, so i biber, pa mikserom sjediniti. Na kraju ubaciti iseckanu šunku, maslinke i izrendani kackavalj. Kašikom dobro promešati.

Kalupe za mafine premazati margarinom i sipati do 2/3 ukupne zapremine kalupa. Staviti odmah da se peče, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni.

Savet