

Filovane projice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za projice:

- 2 jajeta
- 1 šoljamleka
- 1/2 šoljeulja
- 1 šoljakisele vode
- 2 šoljekukuruznog griza
- 1 šoljapšenicnog brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 cašapavlake
- 1 kašicicasoli

Za filovanje:

- 1 cašapavlake
- 50 mlmajoneza
- 100 gšunke
- po željikecap

Priprema

Umutiti jaja pa dodati mleko, ulje, vodu i pavlaku. Posoliti. Sjediniti pa postepeno dodati kukuruzni griz i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobijenu smesu sipati u odgovarajuće kalupe, tako da sredina projice ostane prazna za filovanje. Peci 15-20 minuta na 200 stepeni. Pecene projice ostaviti da se ohlade, pa filovati filom od pavlake, majoneza i seckane šunke. Po želji ukasiti kecapom.

Savet

Mera je Doncafe šolja.