

## Projice sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **caše** kisele vode (caša je od 200 ml)
- 2 **kašike** ajvara
- 1 **caša** pšenicnog/kukuruznog brašna
- 1/2 **caše** kukuruznog griza
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 100 g suvog mesa
- 100 g kackavalja
- 2 kisela krastavcica
- 2 **kašice** soli
- 50 ml ulja

### Priprema

Suvo meso i krastavcice sitno iseckati. Kackavalj krupno izrendati. U odgovarajućoj posudi razbiti jaja i, sa dodatkom soli, umutiti mikserom. Dodati kiselu vodu, ulje i ajvar pa promešati. Zatim dodati obe vrste brašna, kao i pecivo. Sjediniti. Na kraju dodati iseckano suvo meso i krastavcice, kao i izrendani kackavalj. Varjacom dobro promešati i sipati u podmazane kalupe za mafine.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni na 190 C. Uživajte u ukusu.

### Savet