

Projice sa kajmakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kukuruznog brašna
- **200 g** pšenice brašna
- **200 ml** kisele vode
- **100 g** rastopljenog margarina (putera)
- **150 ml** mleka
- **50 g** zrelog kajmaka
- **100 ml** jogurta
- **100 g** krupnije izdrobljenog sira
- 2 jajeta
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

U vanglici razbiti dva jajeta. Žicom za mucenje ih samo sjediniti (ne mora mnogo da se muti). Dodati istopljeni margarin (puter), u tankom mlazu, neprestano muteci žicom. Zatim sipati kiselu vodu, mleko i jogurt i sve sjediniti. Pomešati obe vrste brašna sa pecivom i solju, pa dodati u umucenu masu. Dobro žicom umutiti, da nema grudvica od brašna. Na kraju dodati izdrobljeni sir i kajmak i kašikom promešati.

Kalup za projice, (ili mafine-pošto služi za pečenje jednih i drugih, od 12 kom.). Dobro podmazati margarinom (puterom), pa u svaki kalup sipati umucenu smesu, više od 2/3 ukupne visine kalupa. Da ostane samo, recimo, 5 mm praznog prostora.

Kalup sa projicama staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 C. Pecene projice izvaditi i ostaviti

pet minuta, da odstoje, pa ih vaditi. Poslužiti uz priloge, po želji.

Savet