

Projice sa viršlama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **malo** soli
- **500 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **150 g** kukuruznog brašna
- **150 g** pšenice brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- 2-3 pilece viršle
- **100 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira

Priprema

Viršle obariti i iseci na sitne komade. Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim jogurt, ulje, kukuruzno i pšenično brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i viršle, promešati kašikom.

Sipati u modlu za projice. Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet