

## *Projice sa ajvarom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** kukuruznog brašna
- **150 g** pšenice brašna
- **1 dl** ulja
- **4 dl** kisele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** ajvara
- **1 kašica** soli
- **po želji** susam (za posipanje)

### **Priprema**

Kukuruzno i pšenično brašno sjediniti i dodati prašak za pecivo i so. Postepeno dolivati kiselu vodu i ulje. Smesi dodati dve kašike ajvara i dobro sjediniti. Kalup za projice podmazati posnim margarinom. Svaki otvor puniti do 2/3 zapremine, a odozgo posuti susamom po želji. Peci na 200 stepeni, dok projice lepo ne porumene.

### **Savet**