Projice sa ajvarom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **malo**soli
- **500 ml**jogurta
- **150 g**kukuruznog brašna
- **150 g**pšenicnog brašna
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**sitnog sira
- **4 kašike**ajvara
- semenke suncokreta

Priprema

Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim jogurt, ulje, kukuruzno i pšenicno brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i ajvar, promešati kašikom.

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

Poslužiti tople sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet