Ajvar proja sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**kiselo mleko
- **1 šolja** belog brašna
- **2 šolje** kukuruznog brašna
- **2**jajeta
- **5 kašika** ajvara
- **150 g** sira mediterana
- **1 šolja** ulja
- **1/2 šolje** jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

U ciniju staviti jaja, belo i kukuruzno brašno, dodati kiselo mleko, ulje, jogurt i prašak za pecivo. To sve mikserom umutiti. Zatim dodati ajvar i izgnjecen sir i kašikom promešati i sjediniti smesu.

Tom smesom puniti kalupe za projice, ili je presuti u pouljen pleh. Posuti je susamom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni 30-ak minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt, pavlaku. Prijatno.