

Draganove brze projice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš** kisele pavlake
- 1 **caš** ulja
- 1 **caš** kukuruznog brašna
- 1 **caš** griza
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- **po potrebi** slani sir

Priprema

Umutiti žicom tri jajeta, zatim dodati kiselu pavlaku, 1 cašu ulja, 1 cašu kukuruznog brašna, 1 cašu griza, pola peciva i malo soli ili narendati slani sir.

Kašikom vaditi i stavljati u silikonski kalup. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta tj. dok ne porumene.

Savet