

## Projice sa sirom (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje jogurta
- 50 ml ulja
- 1 šolja brašna
- 1 šolja kukuruzno brašno
- 1 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g sira
- 30 g susam

### Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca i umutiti ih u cvrst šam. Postepeno dodavati žumanca, nastavite mucenje, smanjite brzinu miksera pa dodajte jogurt, ulje, so, kukuruzno brašno, belo brašno pomešano sa praškom za pecivo. Isključite mikser pa dodajte izmrvljen sir. Sve sjediniti varjačom i puniti pleh za projice. Svaku projicu posuti susamom. Peci na 200 C oko 15 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

### Savet