

## ***Gurmanske projice***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 2,5 dl jogurta
- 1 dl kisele vode
- 1 dl ulja
- 300 g kukuruznog brašna
- 200 g gobicnog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g pršute
- 1 šoljica zelenih maslini
- 1 šoljica crnih maslini
- 1 kašičica soli

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati ulje, jogurt i kiselu vodu. Sve dobro sjediniti, dodati so i mrvljeni sir, na kraju dodati oba prosejana brašna sa umešanim praškom za pecivo. Sve mutiti viljuškom. Pripremiti silikonski kalup za projice u svaki otvor sipati po 2 kašike pripremljene mase. Odozgo dodati narezanu pršutu i maslinke isecene na kružice.

Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci dvadesetak minuta da projice lepo porumene.

Od ove pripremljene mase imate 24 projice, ako želite da budu veće, punije, sipajte po 3 kašike u kalup, ali imaćete manji broj projica.

## **Savet**