

Projice punjene bešamel sosom



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** ulja
- 1 **kašičica** soli
- 1 **caš** kisele vode
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 10 **kašika** kukuruznog brašna
- 10 **kašika** pšenice brašna
- 100 **g** mrvljenog sira

Bešamel sos:

- 30 **g** margarina
- 30 **g** brašna
- 3 **dl** hladnog mleka
- 1/2 **kašičice** rendanog muskatnog oraha

Priprema

Za projice: Umutiti jaja, jogurt i dodati sir i so, kiselu vodu, pecivo i sve to povezati sa kukuruznim i pšenice brašnom. Peci projice na 200°C 20 minuta.

Dok se projice peku rastopiti margarin i dodati zagrejanom margarinu brašno i mešati bez prestanka. Kada brašno dobije svetlo-braon boju postepeno mu dodavati mleko uz neprestano mešanje. Kada se masa sjedini dodati so i muskatni orah. Po želji dodati bibera u sos.

Pecene projice puniti sosom.

Savet

Projice su kao pamuk meke. Prilog može paradajz ili neka druga salata po Vašoj želji... Prijatno!