Projice sa koprivom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 caše od jogurta sitno iseckane koprive
- 4 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 300 g sira
- malo soli
- 1 caša od jogurta belog brašna
- 1 caša od jogurta kukuruznog brašna
- 1 nepuna caša od jogurta ulja
- 1 caša jogurta

Priprema

Listove koprive dobro oprati i skuvati dok ne omekšaju. Ohlaenu koprivu sitno iseckati i posoliti. Umutiti jaja mikserom i dodati sira, brašno, ulje, koprivu , prašak za pecivo, jogurt. Sve sastojke dobro ujediniti.

Peci u nauljenu i brašnom posutu tepsiju na 220 C oko 20 minuta.