

Projice sa sirom i ajvarom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna T-500
- **50 g** kukuruznog žutog brašna
- **3** jajeta
- **100 g** sira
- **2 kašike** ajvara
- **50 g** pavlake
- **150 g** vode
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašik** vlašca

Dekoracija:

- **50 g** susama

Priprema

Sve sirovine staviti u zdjelu i dobro sjediniti.

Dodati jednu kašiku vlašca i ponovo sjediniti.

U podmazan pleh za projice sipati smjesu ali ne do kraja. Dekorirati sa susamom.

Peci na 220 C 25 minuta.

Pecene projice ostaviti da se malo ohlade i onda ih degustirati uz kiselo mlijeko. Prijatno!

Savet