Projice sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**kukuruznog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3**jaja
- **200 ml**jogurta (3,2% mm)
- **100 ml**ulja
- **300 g**izmrvljenog sira
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

Umutiti jaja sa žicom za mucenje. Dodati jogurt i ulje, pa sve sjediniti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i solju, pa dodati u masu sa jajima sjediniti žicom za mucenje, da nema grudvica. Na kraju dodati izmrvljeni sir. Promešati.

Ukljuciti rernu da se ugreje, na 190 stepeni. Kalup za mafine (dobija se 12 projica) podmazati margarinom. Sipati testo, u svaki kalup, do 2/3 njegove zapremine, pa staviti da se pece. Poslužiti toplo.

Savet