

Projice sa spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za projice:

- **200-250 g** seckanog, oecenog spanaca
- 3 jajeta
- **300 g** sira
- **1** dl ulja
- **2** dl mleka
- **10 kašika** kukuruznog brašna
- **10 kašika** pšenice brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- so

Priprema

Spanac oprati, sitno iseckati, posoliti, da malo stane i ocediti od tecnosti. Izmešati spanac, jaja, ulje, mleko, sir, kukuruzno brašno, pšenično brašno, prašak za pecivo i soli po ukusu. Masu staviti u kalup za mafine i peci na 200 C dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet

Kašike brašna ne da su ravne ve malo punije.