

Projice sa dodacima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **1** **cašajogurta**
- **1** **caša** ulja
- **1** **kesicapraška** za pecivo
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2-3** **parceta** trapista
- **5-6** **parceta** posebne salame
- **1** crvena paprika
- **3-4** mala kornišona
- **3** jajeta
- **5-6** listovakulena

Priprema

Umutiti jaja, zatim dodati brašno, so, prašak za pecivo, zacine i jogurt i sve dobro sjediniti.

Zatim sitno isjeckati trapist, kulen, salamu, krastavce i papriku.

Sve sjediniti i izmiješati i staviti u uljem podmazane kalupe za mafine. Peci otprilike 25-30 minuta na 200-210 C, tj. do lepe zlatno žute boje.

Savet

Projice su mnogooooo meke i so?ne. Zaista ništa ljepše za doru?ak ili ve?eru uz jogurt.