

## Projice sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 **čaša** jogurta
- 2 **dl** kisele vode
- 1/2 **čaše (od jogurta)** ulja
- 1 **kašičica** soli
- 2 **čaše (od jogurta)** projinog brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo

### Priprema

Mikserom umutiti belance u cvrst sneg. Zatim dodati žumance, jogurt, kiselu vodu, ulje, projino brašno, so i pecivo. Ove sastojke promešati varjačom. Smesu sipati u silikonski pleh za projice. Peci u zagrejanjoj rerni oko 30 minuta.

### Savet

Smesa je dovoljna za silikonski pleh od 12 pregrada.