

Punjene projice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** jaje
- **90 ml** ulja
- **90 ml** jogurta
- **270 ml** kisele vode
- **2 kašičice** soli
- **220 g** kukuruznog brašna
- **60 g** pšenicnog brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **za posipanje** semenke lana
- **po potrebi** kisele pavlake
- **po potrebi** margarin za mazanje
- **po potrebi** ajvar
- **12 kolutova** tanko secene salame

Priprema

Umutiti jaje, ulje i jogurt, pa posoliti. Posebno pomešati obe vrste brašna sa praškom za pecivo, pa u smesu sa jajem naizmenicno dodavati brašno i kiselu vodu. Dobice se bistra smesa. Sipati smesu u kalupe za proje koje ste prethodno premazali sa malo ulja. Po želji posuti lanom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pecene proje ostaviti da se ohlade, pa izvaditi iz kalupa.

Odseci im vrhove, pa svaku proju premazati margarinom, staviti na nju kolut salame koju ste premazali pavlakom i urolali, a od gore staviti kašićicu ajvara. Poklopiti projice odsecenim vrhovima i poslužiti sa kiselim krastavcima.

Savet

Od ove mere dobije se 12 projica.