

Mini projice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **malosoli**
- **150 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **6 kašika** projnog brašna
- **7 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **150-200 g** sira

Priprema

Umutiti jaja sa malo soli, pa dodati mleko i ulje i promešati da se sjedini. U brašno dodati prašak za pecivo i izmešati. U jaja postepeno dodavati obicno pa projno brašno i lepo izmešati da se sjedini, bez grudvica. Na kraju umrviti sir. Kalupe podmazati uljem ili mašcu, pa u njih ravnomerno rasporediti fil. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta, i postepeno snižavati temperaturu do 150 stepeni.

Savet