Kulen projice



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)**brašna
- **2 šolje** palente
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **1/2 šolje** kisele vode
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**senfa
- **3** kisela krastavca
- **50 g**isecenog kulena na kockice

Dekoracija:

- **16 križica**kulena

Priprema

Sjediniti suve sastojke (brasno, palentu, so, prašak za pecivo), pa dodati mokre sastoje (ulje, jogurt, kiselu vodu, jaje i senf) i sve sjediniti mikserom. Zatim u smesu dodati na kockice iseckane krastavcice i iseckan kulen, pa

sve promešati varjacom da se sjedini.

Smesu izliti u podmazan ili korpicama obložen pleh za mafine, zatim na svaki mafin staviti po jedan kružic kulena i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Pecene projice.

Savet

Mera za šolju je od 2 dl.