

## Projice s vlašcem



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šoljakisele vode
- 1/3 šoljeulja
- 1/2 šoljekukuruznog brašna
- 1/2 šoljekukuruznog griza
- 1/2 šoljeobicnog brašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 300 gsira
- 2-3 kašikeiseckanog vlašca

## Priprema

Uključite rernu na 220 stepeni. Sjedinite sve suve sastojke u jednoj posudi, a u drugoj umutite sve tecne sastojke. Sir i vlašac ostavite za kraj.

Spojite suve i tecne sastojke - umutite smesu. Dodajte izgnjecen sir i iseckan vlašac. Sjedinite sve sastojke.

Smesu sipajte u pleh i pecite dok projice ne porumene, 20-tak minuta.

\*Koristite sir koji volite. Preporuka je da koristite sir sa smanjenim procentom masnoce. \*Kolicinu soli korigujte u zavisnosti od toga koliko je sir slan.

## Savet

Koristila sam šolju od 2,5 dl. Svako ima svoj recept po kom pravi projaru. Recepti se vrlo malo razlikuju. Uglavnom su sastojci isti, samo se razlikuju koliine. Proju pravim manje-više isto. Sada sam imala u planu da napravim s vlašcem. Ali, zaboravila sam da ga stavim. Kada budete pravili projice po ovom receptu, nemojte zaboraviti na vlašac. Ova projara bi se mogla zvati Pita s vlašcem. Vlašac (divlji luk) ima blagu i lepu aromu, a s obzirom da mu je sezona, šteta bi bila ne iskoristiti ga. Ova mera je dovoljna za 48 projica (pekla sam u plehu za mini projice/mafine).