

Projice sa ajvarom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **malosoli**
- **500 ml** jogurta
- **150 g** kukuruznog brašna
- **150 g** pšenice brašna
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** sitnog sira
- **4 kašike** ajvara
- semenke suncokreta

Priprema

Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim jogurt, ulje, kukuruzno i pšenično brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i ajvar, promešati kašikom.

Sipati u modlu za projice. Posuti semenke. Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet