

Projice sa sirom i prazilukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** praziluka
- **1 kašika** ulja
- **2** jajeta
- **75 ml** ulja
- **125 ml** jogurta
- **125 ml** gazirane vode
- **150 g** kukuruznog brašna
- **100 g** pšenice brašna
- **150 g** sitnog sira
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- semenke susama
- so
- mleveni biber

Priprema

Na 1 kašiki ulja pržiti dok ne omekša seckani praziluk i ostaviti da se ohladi. Umutiti 2 jajeta, dodati ulje, gaziranu vodu, jogurt, kukuruzno i pšenično brašno, prašak za pecivo i sitni sir. Masu staviti u kalup za mafine, prethodno podmazan sa uljem, posuti susamom i peci na 180 stepeni 30 minuta.

Savet