

Projice od zelja i feta sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje od bijele kafepšenicnog brašna**
- **3 šolje od bijele kafesitne palente**
- **1 kesicapraška za pecivo,**
- **1/2 kašičicesoli**
- **1/2 kašičicešecera**
- **2 šolje od bijele kafejogurta**
- **1/2 šolje od bijele kafemlijeka**
- **2jajeta**
- **1/2 šolje od bijele kafeulja**
- **200 gfeta sira**
- **barenu blitvu**

Priprema

Sipati u posudi pšenicino brašno, zatim dodati palentu, so, šećer, prašak za pecivo i malo promiješati. U drugu posudu pomiješati smjesu od 2 jajeta jogurta, ulja, mlijeka, rendanog sira i sjeckane blitve. Promiješati smjesu sa blitvom i presuti u posudu sa brašnom. Sve sjediniti i po potrebi, ako je puno gusto dodati još malo mlijeka. U modlice za projice sipati smjesu i peci na 250 stepeni 20-tak minuta.

Savet

Sa ovom smjesom bez zelja možete praviti i carske projice :)