

Ajvar proja sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 2 dl)** kukuruznog brašna
- **1 šolja** belog brašna
- **2 kašike** ajvara
- 2 jajeta
- **50 g** sir mediterana
- **1/2 šolje** ulja
- **1,1/2 šolja** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

U ciniju staviti dva (cela) jajeta, pola čaše ulja i prašak za pecivo, to lepo umutiti. Zatim dodati kukuruzno brašno, a onda belo brašno, jogurt i ostatak ulja. Sve to sa mikserom sjediniti. Zatim, dodati ajvar i izgnjecen sir. Promešati da se sastojci sjedine.

Sa tom smesom napuniti kalupe i peci u prethodno zagrejanoj rerni 20-tak minuta na 200 stepeni.

Savet

Možete ih posuti susamom. I projice su gotove kada se na viljušci ništa ne lepi. Prijatno.