

Projice sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 dlulja
- 3 dlkisele vode
- 200 gpšenicnog brašna
- 200 gkukuruznog brašna
- 200 gsira
- 100 gspanaca
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašicicasoli

Priprema

Jaja umutiti, dodati ulje, kiselu vodu, sir, spanac (ako je svež, ocistiti i sitno iseckati, ako je zamrznut, odmrznuti i dobro ocediti), so, pšenicno i kukuruzno brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve dobro sjediniti i napuniti kalup za projice. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni, 30 minuta.

Savet

Kalup je stigao i odmah je isproban, hvala Recepti ;)