

Pikantne projice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 **čaš**eprojinog brašna
- 1 **čaš**apšenicnog brašna
- 2 jajeta
- 100 g kackavalja
- 150 g slaninice
- 3 **kaš**ikekisele pavlake
- 1/2 **čaš**eulja
- 2 **kaš**iketucane paprike
- 1 **kes**icapraška za pecivo
- 3 **čaš**ekisele vode
- **po potrebi** susam

Priprema

Pomestati oba brašna, prašak za pecivo, izmrvljeni sir, seckanu slaninicu, na kockice secen kackavalj, jaja, pavlaku, ulje, tucanu papriku i na kraju kiselu vodu. Sve lepo sjediniti i sipati u podmazane kalupcice. Posuti susamom.

Peci na 220 stepeni oko 20 minuta, pa poslužiti

Savet

Mera je aša od jogurta, a od ove smese izadju 24 projice. Lepe su i tople i hladne.