

Projice sa sirom i tucanom ljutom paprikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šolje mleka
- 1 šolja ulja
- 1 jogurt
- 3 šolje kukuruznog brašna
- 3 šolje belog brašna
- 500 g sitnog sira
- 1 kašika tucane ljute paprike
- 1 kašika soli
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

U posudi za mešanje umutiti jaja, mleko i ulje, pa dodati belo i kukuruzno brašno, prašak za pecivo, so i tucanu ljutu papriku. Umutiti mikserom pa dodati sir i jogurt, promešati.

Smesu sipati u kalup za mafine (ne sipati do gore), ako nije silikonski, nauljiti ga.

Peci u zagrejanom rebrni na 180 C, 20 minuta. Služiti uz jogurt ili kecap.

Od ove kolicine se dobije 48 projica. Šolja od 2 dl je mera. Prijatno!

Savet

Recepti.com hvala Vam na divnoj nagradi, koja je stigla ju?e, a morala sam ve? danas da je isprobam. Vrlo ukusne, pikantne projice. Omiljene u društvu. Prijatno :-)