

Projarice sa sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**žumanceta
- **200 ml**jogurta
- **200 ml**ulja
- **8** kašikakukuruznog brašna
- **8** kašikabelog brašna
- **1** kašicicasoli
- **4**belanca
- **1** kesiceprška za pecivo
- **100 g**sira

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca umutiti u cvrst šam (šne, sneg). Ostaviti sa strane. U jednoj posudi sjediniti jogurt i ulje, a u drugoj cvrste sastojke. Umutiti žumanca (da pobele). Dodati mešavinu jogurta i ulja. Kratko izmutiti mikserom da se poveže. Polako dodavati cvrste sastojke, neprekidno mešajući mikserom na najmanjoj brzini. Na kraju lagano umešati šam od belanaca (špatulom ili varjacom), pazeci da ne spadne. Dodati izmrvljen sir. Projarice peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200 C, u podmazanom kalupu za muffine na 220 C oko 10 minuta.

Umesto sira možete dodatu šunku, kackavalj ili nešto treće. Prijatno!

Savet