

Zdrave projice sa speltinim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šoljica (150 ml) kukuruznog brašna
- 1 šoljica integralnog speltinog brašna
- 1/2 kasicice soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 šoljice ulja
- 1 šoljica kisele vode
- 100 g sira
- 1 šoljica jogurta

Priprema

Umutiti jaja sa žicom za mucenje. Dodati jogurt i ulje, kiselu vodu, pa sve sjediniti.

Brašna pomešati sa praškom za pecivo i solju, pa dodati u masu sa jajima sjediniti žicom za mucenje, da nema grudvica.

Na kraju dodati izmrvljeni sir. Promešati.

Uključiti rernu da se ugrije, na 190 stepeni. Sipati testo u kalup za mafine pa staviti da se pece. Poslužiti toplo.

Savet

Neodoljivi slani zalogaji prave se veoma brzo i lako, odgovaraju svaijem ukusu, jer se možete igrati sa sastojcima i prilagoditi ih sebi onako kako najviše volite.