

Projice sa spanacem, pilecim prsima i sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 180 mlulja
- 600 mljogurta
- 280 gkukuruzne palente
- 140 gpšenicnog brašna
- 4 briketazamrznutog, spanaca
- 1 kesicapraška za pecivo
- 150 gpilecih prsa
- 150 gsitnog sira
- 1 kašicica soli

Priprema

Spanac odmrznuti i, rukom, iscediti. Pileca prsa iseci na male kockice.

U vanglicu razbiti jaja i žicom za mucenje ih sjediniti (ne moraju mnogo da se mute, samo da se sjedine). Dodati ulje i jogurt i, žicom, umutiti. Zatim ubaciti mešavinu palente, brašna, soli i praška za pecivo. Dobro umutiti, da nema grudvica.

Dodati, isceeni, spanac, iseckana pileca prsa i sitan sir. Žicom, dobro, sjediniti sve sastojke.

Ja sam projice pekla u kalupu za mafine, od 12 komada i u, manjem, četvrtastom plehu, vel. 20cm x 20cm. Koristila sam silikonski kalup za mafine i silikonski pleh, pa nisam imala potrebe da ih podmazujem. Ukoliko

koristite klasicne kalupe, dobro, ih podmažite maslacem (ili margarinom).

U date posude rasporediti testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Pecene projice izvaditi iz rerne, ostaviti da se, malo, prohlade, pa ih izvaditi iz kalupa.

Projice poslužiti sa jogurtom, kiselom pavlakom, cvarcima, kiselim kupusom..., a možete da ih jedete i bez ikakvog dodatka, toliko su ukusne. Proverite!

Savet