

## Aromaticne projice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **140 g** palente
- **210 g** pšenicnog brašna
- **200 g** jogurta
- **80 ml** ulja
- **200 ml** mleka
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** bosiljka (osušenog)
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- **250 g** sira
- susam

### Priprema

U dublju, vanglicu razbiti jaja i, žicom za mucenje, umutiti ih (samo ih sjediniti). Dodati ulje, jogurt i mleko. Promešati.

U odgovarajućoj posudi sjediniti palentu, pšenično brašno, so i prašak za pecivo. Suvu smesu sipati, odjedanput, u tecnu smesu i, žicom, dobro umutiti.

Dodati origano, bosiljak i beli luk u prahu. Na kraju, ubaciti sir, iseckan na kockice. Kašikom, dobro, promešati.

Vece kalupe za mafine (dobija se 12, vecih, projica) podmazati uljem ili staviti papirne korpice (ja sam koristila silikonski kalup, pa nisam morala da ih podmazujem). Testo, ravnomerno, rasporediti, u otvore kalupa. Po površini posuti susam.

Kalup sa testom staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni. Pecene projice izvaditi iz rerne, malo prohladiti, pa ih izvaditi iz kalupa i poslužiti.

## **Savet**