Projice u kalupu za mafine



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1 čaša**kukuruznog brašna
- **1/2 čaše**kukuruznog griza
- **1 čaša**pšenicnog brašna
- **1 kesice**praška za pecivo
- **oko 200 g**sira
- **1/2 čaše**ulja
- **po ukusu**soli
- **po želji**ajvara i suve slanine
- **oko 1 čaše**kisele vode

Priprema

Mikserom umutite jaja, dodajte ulje, jogurt, so, kukuruzno brašno, kukuruzni griz, pšenicno brašno i prapka za pecivo pa sve sjedinite.

Na kraju dodajte isitnjen sir, izmešajte kašikom i po potrebi dodajte kisele vode da masa bude rea i kompaktna.

Kalup za mafine podmažite uljem i u svaki otvor sipajte od pripremljene smese do polovine. Stavite po kašicicu ajvara pa sipajte još malo smese.

Na vrhu stavljajte po malo suve slaninice. Pecite u rerni zagrejanoj na 200-220 stepeni oko 20 minuta (zavisno

od rerne), dok projice ne porumene. Pecene projice izvadite iz rerne, ostavite neki minut pa izvadite iz kalupa. Poslužite tople.

Savet