

Projice sa sirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 čaša od jogurta** kukuruznog griza (palente)
- **1/2 čaše** pšenicnog brašna
- **1** jaje
- **150 g** sira (po želji, mladi, feta...)
- **1/2 čaše** mleka (ili jogurta)
- **1/2 čaše** kisele vode
- **1/2 čaše** ulja
- **po ukusu** soli (zavisi od sira)
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **po želji** susama

Priprema

U ciniju sipati kukuruzni griz, pšenicno brašno, so i prašak za pecivo, pa dodati jaje, mleko, kiselu vodu, ulje i viljuškom izjednaciti. Masa treba da je žitka. Na kraju umešati izdrobljen sir.

U kalup za projice staviti papirne korpice i u svaku sipati malo ulja da se razlije po njima. Sipati masu u svaku koricu, posuti susamom i peci u rerni 30-35 minuta na 200C.

Prohlažene služiti uz jogurt ili kiselo mleko za dorucak ili veceru.

Savet

Ovo je mera za 12 projica, a po potrebi duplirati. Odnos je uvek duplo kukuruzne palente u odnosu na pšenično brašno. Umesto sira mogu se staviti varci ili spana? - blitva.