

Projice sa sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **caša od jogurtakukuruznog griza** (palente)
- **1/2** **cašepšenicnog brašna**
- **1** **jaje**
- **150** **gsira** (po želji, mladi, feta...)
- **1/2** **caše mleka** (ili jogurta)
- **1/2** **cašekisele vode**
- **1/2** **cašeulja**
- **po ukusu** soli (zavisi od sira)
- **1** **kašicica** 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 korpicu, posuti susamom i peci u rerni 30-35 minuta na 200C.

Prohlaene 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 pšenino brašno. Umesto sira mogu se staviti varci ili spana - blitva.