Mafin projice



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše (2 dl)**kukuruznog brašna
- **1 caša (2 dl)**jogurta
- **2**jajeta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 dl**ulja
- **1/2 kašicica**soli
- **300 g**sira (mrvljenog)

Priprema

Umutite jaja, zatim dodavati brašno, so, jogurt, ulje, na kraju prašak za pecivo i sir.

U prethodno zagrejanu rernu stavite modlu sa koprpicama kojim punite smesom i peci. Kada projice narastu i dobiju zlatno žutu boju izvaditi i servirati.

Savet

Projice su jako mekane i sutra dan. Za dekoraciju možete ih posuti susamom. Prijatno!