

Projice sa brokolijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **malosoli**
- **500 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **150 g** pšenicnog brašna
- **150 g** kukuruznog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** sitnog sira
- **1** cvet brokolija

Priprema

Brokoli ocistiti, oprati i obariti 5 minuta u ključaloj posoljenoj vodi. Ohladiti i iseci na sitne komade. Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim jogurt, ulje, kukuruzno i pšenično brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir, promešati kašikom. Sipati u modlu za projice. Staviti komadic brokolija.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 200C.

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet