

Projice-krofnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 180 ml jogurta
- 90 ml ulja
- 10 kašika belog pšenice brašna
- 4 kašike žutog kukuruznog brašna
- 4 kašike palente
- 100 g krem sira

Priprema

Izmutiti jaja, dodati so, jogurt, ulje, krem sir.

Sve tri vrste brašna pomešati pa dodati prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti.

Polako dodavati brašno u izmucenu smesu, mešati kašikom. Sve lepo izmešati.

Aparat za krofnice zagrejati, pa onda sipati po malo testa. Gotove krofnice-projice servirati uz kiselo mleko.

Savet