

Lanene projice sa ajvarom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **500 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **150 g** brašna
- **150 g** belog projinog brašna
- **3 kašike** mlevenog lana
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** sira
- **3 kašike** ajvara

Priprema

Umutiti jaja. Dodati jogurt, ulje i so. Izmešati.

Dodati lan, brašno i belo projino brašno izmešano sa praškom za pecivo. Izmešati kašikom.

Dodati sir izmešati.

Podmazati kalup za mafine. Staviti papirne korpice za pecenje. U svakoj korpici dodati po dve kašike smese.

Ostatku smese dodati ajvar i izmešati. Sipati u drugom kalupu u papirnim korpicama za pecenje.

Projice peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti tople projice uz jogurt ili kiselo mleko! Prijatno!

Savet

Mekane ukusne i zdrave projice.