

Vegetarijanske projice



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 šoljice pšenice brašna
- 3 šoljice kukuruznog brašna
- 3 šoljice maslinovog ulja
- 3 šoljice kisele vode
- 1 kesica praška za pecivo
- malo soli
- 3 kisele krastavice
- 3 paprike
- 1 manji krompir

Priprema

Pomešati kukuruzno brašno, pšenično brašno, so, prašak za pecivo, pa uz dolivanje kisele vode i maslinovog ulja, umutiti kompaktnu smesu.

Krastavice i papriku iseci na sitne kocke. Krompir iseci na kockice i obariti, a onda ocediti od vode. Seckano povrće dodati pripremljenoj smesi i lepo sve izmešati.

Kalup za mafine podmazati, pa u svaki otvor sipati pomalo - do 2/3 zapremine. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet