Projice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100-150 g**cvaraka
- **2** jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1 šoljica**ulja
- **1 šoljica**kisele vode
- **1/2 kašicice**suvog kvasca
- **100 g**mocarele (ili kackavalj)
- **9 kašika**projinog belog brašna
- **3 kašike**pšenicnog brašna
- **malo**soli
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja dodati cvarke, jogurt, mocarelu, ulje i kiselu vodu, u brašno dodati kvasac i prašak za pecivo. Sve to izmešati ako je gusto dodati kisele vode (treba da bude malo gušce od smeše za palacinke).

Sipati u pleh i posuti semenjem pa ukljuciti rernu na 250 stepeni.

Kada se rerna zagreje staviti 10 minuta pa smanjiti na 200 stepeni i peci 20 minuta.

Savet