

Projice kao slani mafini



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za projice:

- 4 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** ulja
- 1 **caš** proženog brašna
- 1 **caš** mekog brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

Sirni namaz:

- 400 **g** sitnog sira
- 100 **g** majoneza
- 100 **g** kisele pavlake

Dekoracija:

- 1/2 **kašice** origana
- 100 **g** cajne kobasice
- 1 **zreo** paradajz
- 1 **paprika** slatka ili ljuta

Priprema

Mikserom umutite jaja penasto, dodajte, jogurt, ulje, projeno brašno, meko brašno, kesicu praška za pecivo, malo posoliti po ukusu. Kašikom lagano izmešajte i sjedinite smesu, a zatim isipajte smesu u kalupu za mafine. Projice pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta da projice blago porumene. Gotove projice izvadite iz rerne i ostavite da se ohlade.

Sirni namaz priprema: U posudi sjedinite sitan sir sa majonezom, kiselom pavlakom, zacinite origanom. Pripremljeni fil od sira napunite špric sa nastavkom za ukrašavanje torte, zatim po vrhu ukrasite projice. Projice dekorišite šnitom cajne kobasice ili kulena, iseckanim paradajzom, iseckanom paprikom na kolutice. Pripremljene slane mafine ostavite na hladnom do posluženja.

Savet

Projice kao slani mafini za meze su savršeni i veoma uksni.