

## Projice sa jogurtom i pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 3 **kašike** kisele pavlake
- 3/4 **caše** ulja
- 200 **g** sira
- 1 **caš** kukuruznog brašna
- 1 **caš** pšenicnog brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kašica** soli
- **malosusama**

### Priprema

U ciniži umutiti žicom jaja sa solju pa dodati jogurt i promešati. Dodati pavlaku i ulje, sjediniti. Onda dodati sve ostale sastojke sem susama. Masu sipati u podmazane kalupe za projice ili u papirne korpice koje stavimo u kalup za projice.

Ja nisam sav sir stabilizovala u smesu vec sam ostavila malo, a onda sam u sredinu svake korpice stavila hrmen sir. Meni je tako lepše, a vi kako se vama dopada. Posuti sisamom, a može i sa malo maka.

Peci ih na 200'C 20-25 minuta da porumene.

Pecene izvaditi iz rerne, prohladiti koji minut pa izvaditi iz kalupa ili korpica. Služiti uz jogurt ili neki drugi

napitak.

## **Savet**

Meni su ove projice najlepše od svih koje pravim godinama. Veoma su ukusne, penaste i mekane i sutradan. Od ove mere dobila sam 15 projica.