

Projice sa spanacem i sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 500 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 15 kašika projinog brašna
- 15 kašika belog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica soli
- 200 g suvog sira
- 2 šake očišćenog spanaca

Priprema

Umutiti jaja. Dodati jogurt, ulje i so. Izmešati. Očišćen spanac obariti 5 minuta u kipućoj slanoj vodi. Nakon 5 minuta kuvanja spanac preliti hladnom vodom. Izvaditi, ocediti i iseckati sitno.

Dodati brašno i projino brašno izmešano sa praškom za pecivo. Smesu izmešati.

Dodati sir i seckani spanac.

Izmešati.

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

Projice peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 30 minuta.

Služiti tople projice uz jogurt ili kiselo mleko! Prijatno!

Savet