

## Projice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 ravna kašičica soli
- 70 ml jogurta
- 70 ml mleka
- 70 ml ulja
- 150 g projnog brašna
- 50 g pšenicnog brašna
- 1 kesica praška za pecivo

## Priprema

U odgovarajućoj posudi umutimo jaja i so. Mutimo par minuta pa dodamo jogurt, mutimo dalje, pa dodamo mleko. Postepeno dodajemo projno brašno uz stalno mucenje, a zatim dodamo pšenicno brašno, prašak za pecivo i na kraju ulje.

Kada se smesa potpuno ujedinila, bez grudvica, brašno upilo ulje i smesa postane kompaktna, gotovo je.

Pripremljenu smesu sipamo u kalup za projice 2/3 u otvore (korpice). Projice stavimo da se peku u već zagrejanu renu na 200 C, 20-25 minuta, da dobiju lepu zlatno-žutu boju. Ostavimo par minuta da se prohlade, pa uživamo uz jogurt, sir, kajmak, ajvar..... Prijatno!

## Savet

Ja kalupe ne podmazujem i ne stavljam korpice, jer ima ulja i ne lepe se za obode kalupa. Vi po vašem izboru. Projice su jako lepog ukusa i jednostavne su za pripremu.