Projarice sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**žumanceta
- **200 ml**jogurta
- **200 ml**ulja
- **8 kašika**kukuruznog brašna
- **8 kašika**belog brašna
- **1 kašicica**soli
- **4**belanca
- **1 kesice**praška za pecivo
- **100 g**sira

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca umutiti u cvrst šam (šne, sneg). Ostaviti sa strane. U jednoj posudi sjediniti jogurt i ulje, a u drugoj cvrste sastojke. Umutiti žumanca (da pobele). Dodati mešavinu jogurta i ulja. Kratko izmutiti mikserom da se poveže. Polako dodavati cvrste sastojke, neprekidno mešajuci mikserom na najmanjoj brzini. Na kraju lagano umešati šam od belanaca (špatulom ili varjacom), pazeci da ne spadne.Dodati izmrvljen sir. Projarice peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200 C, u podmazanom kalupu za muffine na 220 C oko 10 minuta.

Umesto sira možete dodatu šunku, kackavalj ili nešto trece. Prijatno!

Savet