

Projice u kalupu za mafine



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** kukuruznog brašna
- 1/2 **caše** kukuruznog griza
- 1 **caš** pšenice brašna
- 1 **kesice** praška za pecivo
- **oko 200 g** sira
- 1/2 **caše** ulja
- **po ukusu** soli
- **po želji** ajvara i suve slaninice
- **oko 1 caše** kisele vode

Priprema

Mikserom umutite jaja, dodajte ulje, jogurt, so, kukuruzno brašno, kukuruzni griz, pšenično brašno i prašak za pecivo pa sve sjedinite.

Na kraju dodajte isitnjen sir, izmešajte kašikom i po potrebi dodajte kiselu vodu da masa bude rečna i kompaktna.

Kalup za mafine podmažite uljem i u svaki otvor sipajte od pripremljene smese do polovine. Stavite po kašičicu ajvara pa sipajte još malo smese.

Na vrhu stavljajte po malo suve slaninice. Pecite u rerni zagrejanoj na 200-220 stepeni oko 20 minuta (zavisno

od rerne), dok projice ne porumene. Pecene projice izvadite iz rerne, ostavite neki minut pa izvadite iz kalupa. Poslužite tople.

Savet