

Projice sa pavlakom i spanacem



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5** čašeprojnog brašna
- **1/2** čaše belog brašna
- **1** čaša jogurta
- **1,5** čaše kisele vode
- **3** jajeta
- **250** gmrvljenog sira
- **1,5** šolje seckanog svežeg spanaca ili blitve
- **1/2** šolje seckanog svežeg peršuna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašičica soli
- **1/3** čaše ulja

Još:

- **po potrebi** paradajz i krastavac
- **po potrebi** semenke
- **1** čaša kisele pavlake 20% mm

Priprema

Rernu ukljuciti na 200C. Kalupe za mafine podmazati silikonskom cetkicom sa vrlo malo ulja. Paradajz i krastavac naseckati na tanje kolutice.

U posudu razbiti jaja i izlupati viljuškom pa dodati jogurt. Zatim cašom od jogurta izmeriti obe vrste brašna, ulje i kiselu vodu. Dodati i so i prašak za pecivo pa sve sjediniti.

Na kraju ubaciti sir i seckani spanac (blitvu) i peršun. Promešati par puta da se poveže sa smesom pa puniti kalupe za mafine.

Posuti semenkama i staviti u zagrejanu rernu da se ispeku. Proverite cackalicom kada su peceni.

Pecene ostaviti da se prohlade pa im preseći gornji deo. Namazati kiselom pavlakom, staviti po kolutić paradajza i krastavca, poklopiti i probosti i pricvrstiti drvenom cackalicom.

Savet

Mozete poslužiti kao predjelo jer je jako dekorativno a naravno može biti i glavni obrok :)