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 kašicica** soli
- **200 g**suvog sira
- **2 šake**ocišcenog spanaca

Priprema

Umutiti jaja. Dodati jogurt, ulje i so. Izmešati. Ocišcen spanac obariti 5 minuta u kipucoj 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 pecenje. U svakoj korpici dodati po dve kašike smese.

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

Služiti tople projice uz jogurt ili kiselo mleko! Prijatno!

Savet