

Projice sa paprikom

Odlicno predjelo, moze se fino iskoristiti i za dorucak.

1 ViljuĀkom razmutiti jaje, dodati maslac i penasto umutiti. Sipati mleko, malo po malo.

2

3

4 Dodati obe vrste braĀina, praĀjak za pecivo, papriku seĀenu na kockice, iseckan perĀunov list, kukuruz ĀjeĀerac iz konzerve i so. Masu dobro izmeĀjati.

5

6

7 Uzeti 12-odelni pleh za projice poreĀati papirne korpice i sipati pripremljenu masu do 2/3 zapremine.

8

9

Sastojci:

kukuruznog brasna 180 g
psenicnog brasna 100 g
kukuruza secerca 100 g
praska za pecivo 2 kasicice
mleka 250 ml
crvena paprika 1
persuna 1/2 veze
soli 1/2 kasicice
maslaca 50 g
jaje 1

10

ĀĀti u peĀĀnici na 200 stepeni oko 25 minuta.
Izvaditi iz peĀĀnice. SaĀekati 5 minuta pa vaditi
projice iz pleha

Napomena:

Projice drĀĀti u zatvorenoj posudi - tako mogu
ostati sveĀe i 4 dana ili ih drĀĀti u zamrzivaĀu i
svakog jutra uzimati po potrebi.