

PIKANTNA PROJARA SA ČVARCIMA

Sastojci:

160 g brašna
100 g palente
1-1.5 kašičica soli
1 kesica praška za pecivo
4 jaja
250 ml jogurta
150 ml ulja
80 g sira
80 g sitnih čvaraka
80 g šargarepe
1 sveža ljuta papričica

Postupak:

1. Šargarepu očistiti i istrugati na sitno. Ljutu papričicu očistiti od semena pa iseckati veoma sitno. Sir dobro izgnječiti viljuškom.
2. U posudu za mešenje sipati brašno, palentu, so i prašak za pecivo i promešati. Dodati jaja, jogurt, ulje i sir i sve dobro sjediniti. Dodati čvarke, rendanu šargarepu i seckanu ljutu papriku, izmešati.
3. Puniti mafin kalupe do vrha. Peći na 180°C oko 30-35 minuta.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2012/06/pikantna-projara-sa-cvarcima.html>