

Kafanska proja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 350 g sira
- 400 ml jogurta
- 200 ml ulja
- 250 g kukuruznog griza/palente
- 200 g pšenicnog mekog brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja, izgnjeciti mladi kravlji sir, dodati jogurt, ulje i obe vrste brašna, pomešane sa praškom za pecivo. Posoliti po ukusu i sve promešati. Pleh velicine 33×20 cm premazati uljem i posuti brašnom, pa sipati pripremljenu smesu. Peci u rerni zagrejanj na 200-220 stepeni C oko 35 minuta, odnosno dok ne porumeni.

Savet