

Projara sa cvarcima i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 1 šolja jogurta
- 1,5 šolja kukuruznog brašna
- 1 šolja kukuruznog griza
- 1/2 šolje ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100-200 g cvaraka (sitnijih)
- 100-200 g sira

Zacini:

- 2-3 kašice soli
- 2-3 kašice susama

Priprema

Pomešati jaja, jogurt, kukuruzno brašno i kukuruzni griz, prašak za pecivo, soli pa dodati ulje, cvarke i izdrobljen sir. Smesa treba da bude žitka, malo gušća od smese za palacinke. Pre pečenja posuti susamom. Peci u podmazanom plehu ili na papiru za pečenje u zagrejanj rerni na 250°C 10 minuta pa smanjiti rernu na 200°C i nastaviti pečenje još 20-25 minuta.

Savet

Soli, varaka i sira stavljati po ukusu. Umesto varaka može da se isecka na kockice i parizer. Lepa je i sa mladim i sa starijim sirom. Može se dodati i zelje, spana ili kopriva obarena i iseckana, izbor je veliki, sve po ukusu.