

Projara



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 3 šoljice mleka
- 2 šoljice ulja
- 3 šoljice pšenicnog brašna
- 1,5 šoljice kukuruznog brašna
- 1,5 šoljice palente
- 1 kesica praška za pecivo
- 300-350 g sira

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati mleko i ulje.

U posebnoj cini pomešati pšenicno brašno, kukuruzno brašno, palentu i prašak za pecivo, pa dodati u tecne sastojke i sjediniti mešanjem.

Izmrviti sir, dodati masi i blago izmešati.

Podmazati i brašnom posuti pleh dimenzija 35x25 cm, pa izruciti masu.

Peci u rerni oko 20 - 25 minuta.

Kad se malo prohladi, seci na kocke.

Savet

Poslužiti , uz jogurt ili mleko, za doruak ili veeru ili kombinovati sa raznim predjelima.