

## **Proja - projara**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **4**jajeta
- **150-200** g feta sira
- **300** g kukuruznog brašna
- **150** g kukuruznug griza
- **175** goštrog brašna
- **1** kesica kesica praška za pecivo
- **300** ml ulja
- **800** ml mineralne vode
- **150** g kajmaka
- malosoli

### **Priprema**

Kukuruzno brašno, kukuruzni griz, oštro brašno i prašak za pecivo u jednoj posudi izmešati. Jaja mikserom penasto umutiti, dodati feta sir, kajmak i mikserom umutiti. Dodati ulje mešavinu brašna sa praškom za pecivo i mineralnu vodu. Tepsiju unutrašnjih dimenzija cm 22x37cm. namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. U tepsiju ravnomerno rasporediti umucenu masu. Rernu zagrejati na 190 stepeni i staviti tepsiju sa projom da se pece 40 minuta. Kada se malo prohladi seci na parcad (24 kom.).

### **Savet**

Za proju nisam ula dok nisam doselila u Vojvodinu davne 1987. godine. Koleginica sa posla mi je dala izuzetan recept koji koristim ve dugi niz godina. Svi koji su okusili moju proju oduševili su se, a mnogi su tražili i recept.

Ove godine sam odluila da je pripremim za Boži. Orginalne mere u receptu su u šoljama, sa manje sira i kajmaka te bez kukuruznog griza. Ja proju pripremam prema napred navedenom receptu.