Sirnica bez kora



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**griza
- **1 čaša**belog brašna
- **1/2 čaše**kukuruznog brašna
- **2 čaše**mleka
- **1 čaša**ulja
- **2** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- po želji pavlaka
- **200 g**sira

Priprema

Umutite jaja, dodajte ulje, sir i so. Posebno u drugu ciniju pomešajte brašno, griz i prašak za pecivo. Sve sjedinite i umesite s jednom cašom mleka. Pecite oko 30 minuta na 200 stepeni dok ne porumeni. Zatim izvadite i premažite pavlakom i prelijte ostatkom mleka, pa opet malo vratite u rernu.

Savet

pavlaku stavljajte po želji.