

Projara sa makom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 jajeta**
- **300 g** sitnog sira
- **300 g** kukuruznog brašna
- **100 g** kukuruznog griza
- **70 g** makedonske mukave
- **175 g** brašna
- **1 kesica** praska za pecivo
- **300 ml** ulja
- **800 ml** mineralne vode
- **po potrebi** soje

Priprema

Kukuruzno brašno, kukuruzni griz, mak, brašno i prašak za pecivo u jednoj posudi izmešati. Jaja mikserom penasto umutiti, dodati sir, kajmak i mikserom umutiti. Dodati ulje mešavinu brašna sa praškom za pecivo i mineralnu vodu.

Sve lepo sjediniti pa izliti u nauljen dublji pleh.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, oko 40 minuta.

Kada je gotovo, ostaviti da se prohladi.

Savet