

Proja sa palentom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1 cašajogurta**
- **3 caše palente**
- **1 cašabrašna**
- **1 cašakisele vode**
- **1/2 cašeulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **300 g sitnog sira**

Priprema

U posudu razbiti 3 jaja. Izlupati lepo viljuškom pa dodati jogurt i još malo izlupati.

Dodati palentu, pecivo, brašno.

Preko toga dodati kiselu vodu i ulje.

Sve izmešati kašikom da se smesa izjednaci.

Zatim ubaciti 250 grama sitnog sira i lepo umešati u smesu. Smesu izligi u nauljenu tepsiju i odozgo pobacati ostatak sira. Staviti u zagrejanoj rerni na 200C i kada se zapece smanjiti na 150C i dovršiti pecenje. Prekriti krpom 5 minuta da se prohladi pa seci na kocke.

Savet

Ovo je jedna od onih suvijih projica koje se malo mrve,ali je mekana i preukusna,i kada je vrela ne možemo se zaustaviti dokle je god ima :)