

Projara (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 šoljice kukuruznog brašna
- 3 šoljice belog brašna
- 2 šoljice ulja
- 2,5 šoljice mleka
- malo soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 400 g sira

Priprema

Belanca odvojiti od žumanca. Sa malo soli umutiti ih u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa mlekom i uljem, te dodati prašak za pecivo, kukuruzno i belo brašno. Sastojke umutiti mikserom da bi se dobila ujednacena smesa. Sira izmrviti, dodati u masu za testo, a na kraju dodati sneg od belanaca. Polako promešati varjacom. Odgovarajucu tepsiju pouljati i posuti brašnom a potom sipati smesu za projaru. Peci u zagrejanjoj rerni na 200C dok ne porumeni.

Savet