

Proja sa sirom (10)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja za kafu jogurta
- 3 šolje za kafu palente
- 1 šolja za kafu brašna
- 1 šolja za kafu kisele vode
- 1/2 šolje za kafu ulja
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 250-300g sira
- po ukusu soli

Priprema

Izlupati jaja rucnom mutilicom.

Dodati jogurt i još malo ulupati.

Potom dodati palentu, brašno i sodu bikarbonu. Izmešati.

Dodati kiselu vodu i ulje. Sjediniti masu.

Ubaciti sir i smesu izjednaciti. Posoliti po ukusu.

Uliti u podmazan pleh.

Ubaciti u zagrejanu rernu na 200 stepeni. Peci.

Kada je gotovo prekriti vlažnom krpom. Seci kada se prohladi.

Služiti uz jogurt, kiselo mleko... Prijatno!

Savet

Brzo, ukusno. Proja se ne mrvi mnogo. Umesto sode bikarbone možete staviti prašak za pecivo. Sir možete bilo koji, ja sam ovoga puta sitan sir koristila. Ali probala sam i sa fetom. Koristila sam okrugli pleh srednje veliine. Kao meru koristila sam doncafe šolju za kafu.