

## **Proja sa sirom (11)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12 supenih kašikakukuruznog brašna**
- **4 supene kašikebelog brašna**
- **3jajeta**
- **1 caša (2dl) jogurta**
- **1 caša (2dl) kisele vode**
- **250 gmladog sira**
- **1 dlulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**

### **Priprema**

Pomešamo kukuruzno i belo brašno, jaja, jogurt, kiselu vodu, ulje i prašak za pecivo u velikoj posudi i umutite mikserom. Na kraju dodajte izmrvljen sir, ali nemojte ga previše sitniti, bolje je da ostanu komadici. Rastopljenim margarinom podmazati pleh (ili kalupe) i izruciti testo. Peci prvo 10 minuta na 200 stepeni, a zatim još 20 minuta na 180 stepeni u prethodno zagrejanoj pecnici.

### **Savet**

Proja je vrlo ukusna, uopšte nije suva i vrlo lepo se see, ne mrvi se. Ukoliko uzimate sir koji nije slan, dodajte so u smesu. Po želji možete posuti neim, ja uglavnom pospem malo origana.