

Mirina projara



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljaobicnog brašna**
- **1 šoljakukuruznog brašna**
- **1 šoljamleka**
- **3/4 šoljeulja**
- **100 gtvrdog sira**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **1jajeta**
- **1 kašicicamorske soli**

Priprema

Umutiti sve sastojke, osim sira. Nije bitno kojim redosledom ih stavljate. Možete sve staviti odjednom i mutiti nekoliko minuta mikserom. Na kraju izmrvite sir. Projaru pecite na 200-250 stepeni dok ne porumeni, oko pola sata.

Savet

Ova projara je malo masnija, ali dugo ostaje sveža.