

Proja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **2** šoljice
 - **1** ulja
 - **1** vode
- **3** šoljice
 - **1** kisele vode
 - **1** kisele vode
- **4** šoljice
 - **1** kuruznog brašna (ili palente)
 - **1** belog brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **300** gsira

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca. Belanca posebno umutiti u cvrst sneg. U žumanca dodati sve sastojke (osim sira i umucenih belanaca), pa smesu sjediniti sa mikserom. Zatim dodati izmrvljjeni sir i izmucena belanca, smesu sjediniti sa kašikom, pa izliti u pleh (30x20cm). Proj u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C.

Savet

Šoljice su od 0,7 dl, one najmanje. Važno je da kojom šoljicom krenete da merite, merite sve sastojke. Takoe, u zavisnosti od slanoe sira dodajte i so. PRIJATNO!