

Proja sa sirom i aleva paprikom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **200 g** kukuruznog brašna
- **200 g** sira
- **200 ml** mlijeka
- **4** jajeta
- **2 kašike** aleva paprike
- **50 g** susam
- **200 ml** voda
- **1** prašak za pecivo
- **100 ml** ulja

Priprema

U zdjelu staviti sve sastojke sem susama i dobro izmiješati.

Smjesu izliti u podmazan i brašnom posut pleh i dekorisati sa susamom i malo aleva paprike. Možete peci i u kalupe za projice.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Prijatno!

Savet

Ne treba stavljati puno aleva paprike za posip jer može da potamni na mjestima gdje i je ima puno.