

Ohridska proja



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 1 **caš** brašna
- 2 **caš** projinog brašna
- 1 **caš** ulja
- 1 **caš** mleka
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 250 **g** feta sira

Priprema

Penasto umutiti jaja mikserom.

Dodati prašak za pecivo, brašno, ulje, so, mleko.

Dodati izgnjecen sir.

Sjediniti kašikom.

Sipati smesu u podmazan pleh i peci oko 25 minuta.

Kada je proja gotova iseci na kocke. Prijatno.

Savet