

Proja - projara



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 150-200 g feta sira
- 300 g kukuruznog brašna
- 150 g kukuruznog griza
- 175 g oštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 ml ulja
- 800 ml mineralne vode
- 150 g kajmaka
- malo soli

Priprema

Kukuruzno brašno, kukuruzni griz, oštro brašno i prašak za pecivo u jednoj posudi izmešati. Jaja mikserom penasto umutiti, dodati feta sir, kajmak i mikserom umutiti. Dodati ulje mešavinu brašna sa praškom za pecivo i mineralnu vodu. Tepsiju unutrašnjih dimenzija cm 22x37cm. namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. U tepsiju ravnomerno rasporediti umućenu masu. Rernu zagrejati na 190 stepeni i staviti tepsiju sa projom da se pece 40 minuta. Kada se malo prohladi seci na parcad (24 kom.).

Savet

Za proju nisam našla dok nisam doselila u Vojvodinu davne 1987. godine. Koleginica sa posla mi je dala izuzetan recept koji koristim već dugi niz godina. Svi koji su okusili moju proju oduševili su se, a mnogi su

tražili i recept. Ove godine sam odlučila da je priprelim za Božić. Originalne mere u receptu su u šljama, sa manje sira i kajmaka te bez kukuruznog griza. Ja proju pripremam prema napred navedenom receptu.