

# **Savršena projara**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **2 cašekiselog mleka**
- **1 cašajogurta**
- **1 cašakisele pavlake**
- **1 caša (od jogurta) kukuruznog brašna**
- **1/2 caše (od jogurta)pšenicnog brašna**
- **1 kesicapršak za pecivo**
- **1/2 caše (od jogurta)ulja**
- so, po ukusu

## **Priprema**

Sve sastojke sjediniti i mtilicom za jaja dobro izmiksati. Peci na 200 C, oko 25 minutau (u zavisnosti od jacine rerne. Najbolje je cackalicom probosti, pa videti da li je pecena. Izvrsna je, mekana i nije suva.

## **Savet**

Pošto sam mama dvoipogodišnje devojcice, ja je pripremam u kalupima raznih oblika i velicina. I uvek bude ukusna i lepa.