

## ***Projara sa feta sirom***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 **caša** jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- 1 **caša** kukuruznog brašna
- 1 **caša** pšenicnog brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1/2 **kašice** soli
- 300 **g** feta sira

### **Priprema**

Umutiti jaja, jogurt i ulje. Pa posle brašno, praška za pecivo i so. Sir usitniti viljuškom i dodati u smesu, sjediniti. Sipati u pleh obložen pek papirom i peći u zagrejanj rerni na 200-220 C, oko 20 minuta.

### **Savet**

Možete dodati i iseckanu šunku po ukusu... Super ide uz domai kajmak.