

Proja sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**kukuruznog brašna
- **200 g**masti
- **5**jaja
- **2 dl**hladnog mleka
- **malosoli**
- **200 g**sira
- **malomasti** (za podmazivanje)

Priprema

U dublji sud staviti kukuruzno brašno, posoliti, dodati mast, jaja i mleko. Sve dobro izmešati, pa ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim dodati sir. Pleh ili tepsiju podmazati, pa sipati pripremljenu smesu i peci na umerenoj temperaturi. Kada proja pocne da rumeni iseci je na kocke. Da se nož nebi lepilo za smesu, umakati ga u rastopljenu mast. Vratiti proju u rernu, da se pece, dok dobro ne porumeni. Proju poslužiti uz podvarak, sarmu ili kiseo kupus.

Savet