

## Proja sa sirom (7)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **čaša** jogurta
- 3 **čaše (od jogurta)**projnog brašna
- 1 **čaša (od jogurta)**obicnog belog brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **čaša (od jogurta)**kisele vode
- 1/2 **čaše (od jogurta)** ulja
- 300 gmrvljenog sira (ili jedno parce sira naseckanog na komadice)

### Priprema

U malo vecu ciniju viljuškom izlupati 3 jajeta, a zatim dodati i ostale sastojke redom kako su navedeni. Sve lepo izmešati da se sjedini i izliti u nauljenu tepsiju. Peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne požuti. ackalicom proverite da li je gotova.

### Savet

Omiljeni recept za proju, jer je stvarno prava domaa, žuta, mekana. U recept možete ubaciti i kašičicu soli ako sir nije slan, ako jeste onda nema potrebe.