

Proja sa sirom (7)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1 cašajogurta**
- **3 caše (od jogurta)projnog brašna**
- **1 caša (od jogurta)obicnog belog brašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 caša (od jogurta)kisele vode**
- **1/2 caše (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 zagrejanoj 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 kašicu soli ako sir nije slan, ako jeste onda nema potrebe.