

Projara sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 300 g sitnog sira
- 300 g kukuruznog brašna
- 100 g kukuruznog griza
- 70 g maka
- 175 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 ml ulja
- 800 ml mineralne vode
- po potrebi

Priprema

Kukuruzno brašno, kukuruzni griz, mak, brašno i prašak za pecivo u jednoj posudi izmešati. Jaja mikserom penasto umutiti, dodati sir, kajmak i mikserom umutiti. Dodati ulje mešavinu brašna sa praškom za pecivo i mineralnu vodu.

Sve lepo sjediniti pa izliti u nauljen dublji pleh.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, oko 40 minuta.

Kada je gotovo, ostaviti da se prohladi.

Savet