

Proja sa kornfleksom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kornfleksa
- **2** **caše** **od 2 dl** kukuruznog brašna
- **1** **caša** belog brašna
- **1/2** **caše** ulja
- **1** **caša** mleka
- **1** **kašičica** sira
- **1/2** **caše** jogurta
- **200 g** sira mediterana
- **3** jaja

Priprema

Prvo kornfleks samleti. Zatim u posudu sjediniti sve sastojke: kukuruzno, belo brašno, kornfleks, jaja, sirce, mleko, jogurt, ulje. I mikserom umutiti masu. Onda dodati izmišljen sir.

Sve kašikom promešati da se sjedini. Puniti kalupe, i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Kad probodete viljuškom u njih, ako se ništa nije zalepio, to znači da je proja gotova. Služiti uz jogurt. Prijatno