

## *Sunce proja*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** jajeta
- **1** **caša** jogurta
- **1** **caša** kisele vode
- **1/2** **caše** ulja
- **3,5** **caše** projnog brašna
- **1/2** **caše** obicnog brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **300** **g** mrvljenog sira

## **Priprema**

Mera je caša od jogurta.

U ciniju slomiti 3 jajeta i lepo ih izlupati viljuškom, a zatim dodati i jogurt.

Dodati 3,5 caše projnog brašna, pecivo, i pola caše obicnog brašna.

Zatim dodati ulje i kiselu vodu. Smesu sjedini lepo kašikom.

Na kraju umešati i 300 g mrvljenog sira. Smesu izliti u podmazanu tepsiju i peci u zagrejanj rerni na 200 C, pa pri kraju pecenja smanjiti na 150 C. Proveriti vrhom oštrog noža.

## Savet

Proja se pravi brzo i bez upotrebe miksera. Uvek je pravim po ovom receptu i uvek je savršena. Nekad ubacim i blitvu. Ako sir nije dovoljno slan samo dodajte i kašičicu soli. Proja je žuta kao sunce, a mekana i ukusna i sutradan. :-)