

Griz projara



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 vezezelja
- 200 g kukuruzne palente
- 200 g pšenice griza
- 2 kašičice soli
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 čaša jogurta
- 1 čaša kiselog mleka
- 1 čaša pavlake
- 5 jaja
- 1 dlulja
- 100 g sira
- 1 kašika masti

Priprema

U posudu za mešenje sipati sve suve sastojke - palentu, griz, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu pa promešati varjačom. Dodati jogurt, kiselo mleko i pavlaku i opet promešati. Jaja razbiti direktno u tu smesu, promešati. Zatim dodati ulje i izgnjecen sir i sve sjediniti. Na kraju umešati zelje iseceno na trake. Ostaviti smesu da odstoji oko pola sata. U manju četvrtastu tepsiju sipati kašiku masti i razmazati je po dnu i obodu. Uliti testo i peci na 180°C oko 40 minuta. Kad se malo prohladi seci na kocke.

Savet