

Proja sa palentom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 3 **caše** palente
- 1 **caš** brašna
- 1 **caš** kisele vode
- 1/2 **caše** ulja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 300 g sitnog sira

Priprema

U posudu razbiti 3 jaja. Izlupati lepo viljuškom pa dodati jogurt i još malo izlupati.

Dodati palentu, pecivo, brašno.

Preko toga dodati kiselu vodu i ulje.

Sve izmešati kašikom da se smesa izjednači.

Zatim ubaciti 250 grama sitnog sira i lepo umešati u smesu. Smesu izliti u nauljenu tepsiju i odozgo pobacati ostatak sira. Staviti u zagrejanu rernu na 200C i kada se zapeče smanjiti na 150C i dovršiti pečenje. Prekriti krpom 5 minuta da se prohladi pa seci na kocke.

Savet

Ovo je jedna od onih suvijih projica koje se malo mrve, ali je mekana i preukusna, i kada je vrela ne možemo se zaustaviti dokle je god ima :)