Projara (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **4 šoljice**kukuruznog brašna
- **3 šoljice**belog brašna
- **2 šoljice**ulja
- **2,5 šoljice** mleka
- **malo**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **400 g**sira

Priprema

Belanca odvojiti od žumanca. Sa malo soli umutiti ih u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa mlekom i uljem, te dodati prašak za pecivo, kukuruzno i belo brašno. Sastojke umutiti mikserom da bi se dobila ujednacena smesa. Sira izmrviti, dodati u masu za testo, a na kraju dodati sneg od belanaca. Polako promešati varjacom. Odgovarajucu tepsiju pouljati i posuti brašnom a potom sipati smesu za projaru. Peci u zagrejanoj rerni na 200C dok ne porumeni.

Savet