

Projara (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1** šoljapalente
- **1** šoljaobicnog belog brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** pavlaka
- **1** dlulja
- **1** kašicicasoli
- **2** dl mleka za preliv

Priprema

Jaja izlupajte viljuškom. Zatim dodajte palentu, brašno pomešano sa praškom za pecivo, so, ulje i na kraju pavlaku. Sve sastojke dobro promešajte drvenom varjacom. Ako vam se cini da je smesa gusta dodajte još malo jogurta. Sipajte u nauljeni pleh i ravnomerne rasporedite. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Pecenu projaru izvadite iz rerne i ostavite da se malo prohladi. Mleko skuvajte i ostavite sa strane da se smlaci. Mlako mleko prelijte preko takoe mlake projare. Za meru sam koristila šolju od 2 dl.

Savet