

Projara (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šolja palente
- 1 šolja običnog belog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 pavlaka
- 1 dlulja
- 1 kašičica soli
- 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 varjačom. Ako vam se čini da je smesa gusta dodajte još malo jogurta. Sipajte u nauljeni pleh i ravnomerno 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 takođe mlake projare. Za meru sam koristila šolju od 2 dl.

Savet