

Proja sa viršlama i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šoljice kisele vode
- 2 šoljice ulja
- 3 šoljice kukuruznog brašna
- 2 šoljice pšenice brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 viršle
- 100 g kackavalja
- 50 g margarina
- malo soli

Priprema

Umutiti jaja, dodati kiselu vodu i ulje. Sjediniti pšenično i kukuruzno brašno, dodati so i prašak za pecivo, pa pomešati sa umućenim jajima. Dodati iseckane viršle i kackavalj i lagano promešati.

Sipati u tepsiju obloženu pek-papirom i peći na 200 stepeni.

10 minuta pred kraj pečenja izvaditi proju, premazati margarinom i vratiti u rernu. Gotovu proju ostaviti da se prohladi, iseci na kocke i poslužiti sa jogurtom.

Savet