

## Projara (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **5** **caš**projinog brašna
- **1** **caš**pšenicnog brašna
- **3** jajeta
- **1** **kesic**apraška za pecivo
- **1** **caš**aulja
- **1** **caš**jogurta
- **2** **caš**ekisele vode
- **1** **kriš**katvrdog sira

## Priprema

Sjediniti oba brašna, pecivo, jaja, ulje, jogurt, kiselu vodu i na kraju dodati izmrvljen sir. Sipati u pleh i peci u rerni zagrejanj na 250 oko 10 minuta, pa smanjiti na 200 i peci još otprilike 30 minuta.

Iseci i služiti uz kajmak, sir ili kako vec volite.

## Savet