

## **Proja (9)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 1 kašičica soli
- 400 ml gustog jogurta
- 100 ml ulja
- 300 g projinog brašna
- 150 g sira

### **Priprema**

Umutite ručno jaja i so. Dodajte jogurt i ulje. Promešajte. Dodajte brašno pa izmrvite sir.

Pleh ugrijte u rerni na 200 stepeni pa izvucite i odmah ulijte smesu. Tako se nikad ne zalepi. Pecite na 200 stepeni 15 minuta. Smanjite na 180 pa još pola sata pecite.

### **Savet**

Odljan recept i mekana je projica još dva dana, provereno puno puta :)