

Proja sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je :

- **2** **caše (od 200 ml)**kukuruznog brašna
- **1** **caš**pšenicnog brašna
- **1/2** **caše**ulja
- **1** **caš**kisele pavlake
- **4**jajeta
- **300 g**sitnog sira
- **2** **kašic**esoli
- **1** **kesic**apraška za pecivo

Priprema

Za ovu proju nije vam potreban mikser. U vanglicu razbiti jaja i, žicom za mucenje, samo ih sjediniti. Dodati ulje i kiselu pavlaku. Umutiti, da se sjedine sastojci.

Ubaciti mešavinu kukuruznog i pšeniceog brašna, dodati pecivo i so. Energicno umutiti. Na kraju dodati sitan sir i, kašikom, promešati.

Pripremljenu smesu sipati u, dobro podmazani, kalup, vel. 35x20cm. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni.

Savet