

## *Pirotska projara sa zeljem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gsumskog zelja
- **200** gpirotskog sira punomasnog
- **2** dlkiselog mleka kravljeg
- **4**jajeta
- **4** cašeprojenog kukuruznog brašna (belog)
- **4** cašecrnog mekog brašna
- **4** cašeulja (suncokretovog)
- **1** kesicapraška za pecivo
- **po ukususo**

### **Priprema**

Umutiti posebno belanac, dodati žumanac po žumanac i sve lepo umutiti sa malo soli. Dodati izmrvljeni sira, kiselo mleko, kukuruzno projeno belo brašno, crno meko pšenicno brašno, oprano usitnjeno šumsko zelje na trakice, ulje, prašak za pecivo. Sve sastojke dobro promešati da se masa izjednaci, sipati u podmazan pleh (?uvec). Peci u zagrejanj rerni, na 200' 30 minuta.

### **Savet**

Projara ili kako je zovemo proja, je stari recept koji svi znamo kako se priprema. Ova proja je jako ukusna ako se pripremi sa ovim dodacima, nema joj ravne, jer se baš sve pojede. Mislim da ne bi ste ni vi ostali ravnodušni. Služiti je toplu sa kiselim mlekom, ili pak sa jogurtom. Mera je ?aša od jogurta. Prijatno!