Projara (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 šolja od 2 dl**belog brašna
- **3 šolje od 2 dl**kukuruznog brašna
- **2 kašike**masti
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**mleka
- **2 kašike**ajvara
- **50 g**kozijeg mladog sira
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

U ciniju staviti belo i kukuruzno brašno, zatim dodati 2 jajeta, mleko, ulje i mast, prašak za pecivo. To sve mikserom izmiksirati. Zatim u tu smesu, dodati ajvar i iseckani sir. I opet mikserom sjediniti smesu.

Uzeti pleh, pouljiti i popraviti ga, u njega izruci ti smesu koju ste napravili. Malo prodrmati pleh. I staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno