

Projara na moj nacin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caša (od 2dl)** pšenice brašna
- 1,5 **caše** kukuruznog brašna
- 1 **caša** jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- **oko 250 g** sitnog sira
- 1 **kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- susam

Priprema

Umutite jaja, dodajte ulje, jogurt, obe vrste brašna, prašak za pecivo i na kraju sir. Ukoliko je sir nedovoljno slan dodajte i so...

Sve dobro izmešajte pa dobijenu smesu sipajte u uljem podmazan pleh. Odozgo po želji pospite susamom i pecite oko pola sata na 200-220 st. (zavisno od rerne).

Savet

Projaru služite toplu...