

Proja za gurmane



Sastojci

Potrebno je:

- 3 caše od jogurta projinog brašna
- 3 caše od jogurta brašna tip 400
- 6 jaja
- 300 g sira
- 250 g kajmaka
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Izmešati projino i obicno brašno, dodati prašak za pecivo, sir i kajmak i dobro izmešati.

Odvojiti belanca od žumanca, prvo ulupamo dobro belanca u šnen, i postepeno dodajemo žumance jedno po jedno. Zatim sjedinimo sa projom polako dodavati da testo ne padne, staviti u podmazan pleh i peci na 250 stepeni 45-55min.

Ako imate tepsiju za pogacice vece i manje (tj.u modlicama) dekorativnije je za posluženje, so možete dodati ukoliko volite, ali kajmak je slan kao i sir. Prijatno!