

Savršena proja



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jaja
- 1/2 šolje belog brašna
- 1 1/2 žutog brašna (najbolje krupnog)
- 1 šolja ulja
- 1 1/2 šolja mleka
- 1 prašak za pecivo
- 300 g sira (fete)
- so po ukusu

Priprema

Izmešati sve suve sastojke pa u sredini napraviti rupu. U rupu sipati jaja, mleko i ulje i promešati dok se ne dobije kompaktna masa. Dodati sir i ponovo mešati, ali gledati da ostanu komadici sira (ko to ne voli??!).

Peci u unapred zagrejanj rerni prvo na 220 C dok ne naraste, a zatim na 175 C. Ukupno vreme pecenja je oko pola sata, u zavisnosti od kvaliteta šporeta.

Služiti kao predjelo ili kao veceru npr. uz ajvar i jogurt.

Može se dodati i spanac, cvarci ili manje više sve što Vam padne na pamet a jestivo je. Prijatno!