

Domaca projara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje**projinog brašna
- **3 šolje**pšenicnog brašna
- 3jajeta
- **2 kriške**sira
- **3 šolje**jogurta
- **2 šolje**ulja
- **1 kesice**praška za pecivo
- **1 kašičica**soli

Priprema

Prvo umutiti jaja, zatim dodati obe vrste brašna, ulje, jogurt, prašak za pecivo, so i sve lepo umutiti mikserom.

Sir izmrviti i umešati lepo kašikom. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C, oko pola sata. Mera je za tepsiju od 30 cm.

Savet

Služiti toplo. Prijatno!