

Proja sa sirom (11)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 supenih kašika** kukuruznog brašna
- **4 supene kašike** belog brašna
- **3** jajeta
- **1 čaša (2dl)** jogurta
- **1 čaša (2dl)** kisele vode
- **250 g** mladog sira
- **1** dlulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Pomešamo kukuruzno i belo brašno, jaja, jogurt, kiselu vodu, ulje i prašak za pecivo u velikoj posudi i umutite mikserom. Na kraju dodajte izmrvljen sir, ali nemojte ga previše sitniti, bolje je da ostanu komadici. Rastopljenim margarinom podmazati pleh (ili kalupe) i izruciti testo. Peci prvo 10 minuta na 200 stepeni, a zatim još 20 minuta na 180 stepeni u prethodno zagrejanom pecnici.

Savet

Proja je vrlo ukusna, uopšte nije suva i vrlo lepo se seže, ne mrvljuje se. Ukoliko uzimate sir koji nije slan, dodajte so u smesu. Po želji možete posuti nekim, ja uglavnom pospem malo origana.