

Brza proja sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **caše** belog projnog brašna
- 1 **caša** mekog brašna
- 1 **caša** ulja
- 1 **caša** gazirane vode
- 1 **caša** gustog jogurta
- 250 g tvrdog sira
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja sa viljuškom, dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo. Zatim dodati belo kukuruzno projno brašno, ulje, jogurt i gaziranu vodu. Dodati smesi izmrvljeni sir, drvenom varjacom izmešati i izjednaciti smesu.

Kalup podmazati, izliti smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200 C, oko 30 minuta. Gotovu proju izvaditi iz šporeta i ostaviti je da se malo prohladi. Toplu proju od belog kukuruznog brašna sa sirom služiti sa kajmakom ili sa kiselim mlekom.

Savet

Proja sa sirom od kukuruznog belog brašna je jednostavna za pripremu. Najbolja je služiti za doručak ili večeru. Meru za sastojke sam koristila ašu od jogurta. Proju posoliti po ukusu. Proju sam pekla u Teflonskom pekau koji sam dobila kao nagradu od Recepti.com. Prijatno!