

Projara (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** pšenice brašna
- **150 g** kukuruznog brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1/4 kašičice** sode bikarbone
- **2 kašičice** soli
- **3 kašike** šećera
- **40 ml** ulja
- **2** jajeta
- **400 g** gustog jogurta

Ostalo:

- **50 g** maslaca

Priprema

U, gusti, jogurt staviti sodu bikarbonu, promešati i ostaviti na stranu. U vanglicu razbiti jaja i, mikserom, umutiti. Dodati so, šećer i ulje, pa sjediniti.

Ubaciti jogurt, sa sodom bikarbonom i promešati. Na kraju dodati mešavinu brašna, sa pecivom i, dobro, mucenjem sjediniti smesu.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm. Stranice pleha premazati maslacem, staviti u pleh 50 g maslaca i staviti u, zagrejanu,

cernu, na 230 stepeni.

Kada se masnoca istopila i pocela da "cvrci" izvaditi pleh i, brzo, sipati testo. Poravnati. Vratiti u cernu, smanjiti na 200 stepeni i ispeci projaru, do kraja (probati cackalicom da li je pecena).

Pecenu projaru izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci na kocke i poslužiti, uz sir, kajmak, barene paprike, cvarke...

Savet