Projara bez glutena

težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **250 ml**jogurta
- **1 šolja**palente
- **1 šolja**kukuruznog brašna
- **1/2 šolje**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **na vrh kašike**soli
- **1-2 kocke**mladog sira

Priprema

Pomesajte jaja, jogurt, palentu, kukuruzno brašno, ulje, prašak za pecivo, sor, mladi sir dobijete smesu koja je malo gušca od smese za palacinke. Ukoliko je suviše gusta možete dodati još jogurta ili eventualno kisele vode. Smesu stavite u vatrostalnu ciniju koju se prethodno podmazali uljem. Pecete 10 minuta na 250C (naravno prethodno zagrejte rernu), smanjite temperaturu posle 10 minuta na 200C i nastavite da pecete projaru još 20-25 minuta. Ukoliko je rerna jaca, (što moja nije) i 20 minuta bude dovoljno. Prijatno :)

Savet

Umesto sira možete staviti izrendanu jabuku (1 ako je vea, 2 ako je manja). bude jako ukusno. Pre preenja, možete posuti proju susamom radi malo specifinijeg ukusa.