

Projara sa blitvom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kesica prašak za pecivo
- 3 kafene šoljice ulja
- 4 šoljice kukuruznog žutog brašna
- 4 šoljice belog brašna
- 4 šoljice kisele vode
- 2 kriške feteta sira
- 1 vezaseckane blitve
- so

Priprema

Penasto umutiti jaja pa postepeno dodavati ulje, kukuruzno brašno, belo brašno, prašak za pecivo, kiselu vodu, izmrvljeni sir, iseckanu blitvu. Masu preruciti u podmazane kalupe ili pleh i ostaviti da odmara 30 minuta. Rernu zagrejati na 250 stepeni, staviti pleh i smanjiti temperaturu na 200 stepeni. Pecenu projaru izvaditi iz rerne, malo prohladiti i služiti uz jogurt, kiselo mleko ili pavlaku.

Savet