

## ***Proja sa sirom (12)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** vecajajeta
- **1** cašajogurta
- **3** caše kukuruznog brašna
- **1/2** caše belog brašna
- **1/3** caše ulja
- **1** caša kisele vode
- **1** kesica praška za pecivo
- **200** gmrvljenog sira
- **1** kašicicasoli

### **Priprema**

Rernu ukljuciti na 200C. U posudu razbiti jaja pa izlupati malo viljuškom. Dodati jogurt. Zatim obe vrste brašna, prašak za pecivo i so. Prvo probajte sir pa u zavisnosti od toga koliko je sir slan dodajte soli po ukusu. Zatim dodati i ulje i kiselu vodu. Sve sjedinite kašikom i na kraju umešajte i sir. Kada dodate sir promešajte samo par puta i izrucite smesu u tepsiju sa pek papirom. Stavite da se pece u zagrejanj rerni oko 45-60 minuta, u zavisnosti od jacine rerne i velicine pleha.

Proverite vrhom ostrog noža ili cackalicom da li je pecena, a zatim izvaditi iz rerne, sacekati da se malo prohladi pa odvojiti od papira. Seci na komade željene velicine pa poslužiti.

## **Savet**

Proja se bukvalno smuti za 5 minuta sve u jednoj posudi, i najmladje doma?ice mogu napraviti bez problema.  
Prijatno :)