

Projara



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jaja
- 1 šoljica ulja
- 3 šoljice kukuruznog brašna
- 3 šoljice belog brašna
- 5 šoljica mleka
- 1 prašak za pecivo
- 400 g sira
- 1/2 margarina za podmazivanje

Priprema

Izgnjeciti grubo sir viljuškom, dodati umucena jaja, pa promešati. Zatim dodati šoljicu ulja, kukuruznog brašna, belog brašna, mleka, i na kraju prašak za pecivo. Sve sastojke dobro izmiksati.

Pleh u kome cete peci projaru, premazite malo margarinom. Rernu predhodno malo zagrejte.

Sipajte testo, pecite na 220 C, dok ne dobije lepu rumenu boju. Izvadite iz rerne, ostavite da se malo prohladi, pa tek onda secite.