

Moja projara



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **cašek**kukuruznog belog griza
- 2 **cašek**kukuruznog belog brašna
- 3 **kašike**ulja
- 3 jajeta
- 1 **cašaj**jogurta
- 1 **cašak**isele vode
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 250 **g**feta sira
- **po ukusu**soli

Priprema

Pomešati brašno i prašak za pecivo. U to dodati griz, jogurt, ulje, jaja, kiselu vodu, so po potrebi, pa sve dobro umutiti mikserom. Smesa je gušća od smese za palacinke i to je osnova u koju može da se doda šta ko voli: mesnatu slaninu proprženu ili ne, blitvu prethodno prelivenu vrelom vodom, kajmak, pavlaku, zacine. Ja dodajem sir, rucno, da se ne rastopi.

Podmazati pleh i spustiti ga u rernu da se zagreje na 180 stepeni i da za to vreme smesa odstoji i postane gušća.

Izvaditi pleh iz rerne, sipati smesu i peci pola sata. Po želji posuti susamom, suncokretom, lanom (...), kada se

malo uhvati korica, pa vratiti da se dopece.

Posluziti dok je topla.

Savet