

Moja projara sa lanom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljice palente
- 2 šoljice belog brašna
- 2 kašike mlevenog lana
- 3 jajeta
- 400 g sira
- 100 g kackavalja
- 2 šoljice jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike masti

Priprema

Sir izmrviti, kackavalj izrendati, mast blago otopiti.

U vanglicu staviti palentu, brašno, prašak za pecivo i lan, pomešati. Dodati sir, kackavalj, jaja, jogurt i otopljenu mast i sve sjediniti varjačom.

Okruglu tepsiju ili pleh dobro podmazati mašću i sipati pripremljeno testo za proju. Peci oko pola sata na 200°C.

Savet

Služiti uz ajvar i jogurt. Prijatno.