

Projara sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **caše (od 125 ml)**projanog brašna
- **1** **caš**apšenicnog brašna
- **1** **caš**aulja
- **1** **caš**ajogurta
- **1** **caš**akisele vode
- **4**jajeta
- **1** **kašic**icasoli
- **2** **kašik**ekajmaka ili kisele pavlake
- **1** **kesic**apraška za pecivo

Priprema

Pleh, vel. 35x20cm, podmazati uljem. U vanglicu razbiti jaja i mikserom ih umutiti. Dodati ulje, jogurt, kiselu vodu i kajmak (ili kiselu pavlaku), Sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu brašna, praška za pecivo i soli. Dobro sjediniti da nema grudvica od brašna.

Pripremljeno testo sipati u pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Kada proja porumeni (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi je iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu proju iseci na kocke i poslužiti, uz prilog po želji.

Savet