

Bakina super proja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šolje (za kafu) mleka
- 2 šolje ulja
- 1 šolja kisele vode
- 3 šolje belog brašna
- 3 šolje proinog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 g suvog sira
- po ukususo

Priprema

Umutiti jaja. Dodati mleko, ulje i kiselu vodu. Izmešati.

Dodati so, brašno i proino brašno.

Dodati oko 150 g sira izmešati.

U tepsiju sipati ulje i staviti u rernu da se zagreje. Kad se zagreje izvaditi i naliti proju u vruću tepsiju.

Odozgo posuti ostatak sira i staviti da se peče oko 40 minuta na 250C.

Pecenu proju prohladiti iseci na kocke i služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet