Prolecna projara



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 kriške**belog tvrdog sira
- **4** jajeta
- **2 šolje (2 dl)**palente
- **1 šolja**pšenicnog brašna
- **2 šolje**kisele vode
- **1 šolja**jogurta
- **1/2 šolje**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1-2 veze**blitve
- **po ukusu**so
- **po želji**susam

Priprema

Sir izgnjeciti dodati jaja malo umututi viljuškom zatim dodati palentu, brašno i prašak za pecivo. Polako dodavati jogurt, kiselu vodu i ulje. Smesa treba da bude srednje retka ako je pregusta dodati još kisele vode. Zatim iseckati blitvu na sitno i dodati u smesu. Posloliti po želji, a odgore možete posuti susam.

Sipati u pleh pravougaonog oblika 20x30cm koji smo obložili pek papirom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200C oko pola sata... dok ne porumeni. Služiti uz kiselo mleko ili jogurt. Lagan i brz dorucak ili vecera. Prijatno!

Savet

Umesto blitve možete dodati želje ili spana... Mera je šolja od 2dl.