Projare



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1 čaša** kisele vode
- **1 krišk**asira
- **1 prstohvat**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **7 kašika**pšenicnog brašna
- **5 kašika**kukuruznog brašna
- **1/2 čaše**ulja

Priprema

Umutiti jaja. Dodati mrvljeni sir. Ja sam stavila vecu krišku sira.

Zatim dodati jogurt i kiselu vodu. Probati i po ukusu posoliti.

Zatim dodati ulje i brašno.

Dobro sjediniti. Izliti u pleh ili u modlice. Peci na 200°C 25 minuta.

Savet

Po želji dodati susam, lan, suncokret, seme bundeve.