

Proja sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **180** mlulja
- **240** mljogurta
- **240** mlkisele vode
- **1 kašicica** soli
- **15 kašike**projinog brašna
- **9 kašike**brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300** gsira

Priprema

Umutiti jaja.

Dodati ulje. Kratko umutiti.

Dodati so, jogurt i kiselu vodu. Kratko umutiti. Dodati brašna i prašak za pecivo. Izmešati smesu da se ujednaci.

Dodati 250 g sira. Izmešati.

Tepsiju premazati uljem i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se ulje zagreje. Kad se ulje zagreje izvaditi tepsiju i sipati smesu. Preko posuti ostatak sira.

Vratiti proju da se pece oko 30 minuta.

Iseci na parcice ili cetvrtine i poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet

Ovu koliinu možete izliti u manjem plehu i dobiti manju, a deblju proju. Mi volimo kad je tanka i reš peena. Jako je ukusna i topla i hladna. Preporuujem da isprobate!