

Proja sa sremušem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičicesoli
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljicapšenicnog brašna
- 1 šoljicapalente
- 1 velika šoljakukuruznog brašna
- 1 vezasremuša
- 1 srednja kiškasira
- 1 šoljamleka
- 1 kesicapraška za pecivo

Priprema

Najpre umutiti jaja sa solju, potom dodati tecne sastojke, pa brašno sa pecivom. Naseckati sremuš i izdrobiti sir, pa ga dodati masi, sjediniti kašikom i masu izliti u nauljen i brašnom posut pleh. Peci na 200 C.

Kada se ispece ostaviti proju da blago odmori, pa je seci i služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet