

Mirina projara



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**obicnog brašna
- **1 šolja**kukuruznog brašna
- **1 šolja**mleka
- **3/4 šolja**eulja
- **100 g**tvrdog sira
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1**jajeta
- **1 kašičica**morske soli

Priprema

Umutiti sve sastojke, osim sira. Nije bitno kojim redosledom ih stavljate. Možete sve staviti odjednom i mutiti nekoliko minuta mikserom. Na kraju izmrvite sir. Projaru pecite na 200-250 stepeni dok ne porumeni, oko pola sata.

Savet

Ova projara je malo masnija, ali dugo ostaje sveža.