Projara



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **3**jajeta
- **3 šoljice**mleka
- **2 šoljice**ulja
- **3 šoljice**pšenicnog brašna
- **1,5 šoljica**kukuruznog brašna
- **1,5 šoljica**palente
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300-350 g**sira

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati mleko i ulje.

U posebnoj ciniji pomešati pšenicno brašno, kukuruzno brašno, palentu i prašak za pecivo, pa dodati u tecne sastojke i sjediniti mešanjem.

Izmrviti sir, dodati masi i blago izmešati.

Podmazati i brašnom posuti pleh dimenzija 35x25 cm, pa izruciti masu.

Peci u rerni oko 20 - 25 minuta.

Kad se malo prohladi, seci na kocke.

Savet

Poslužiti , uz jogurt ili mleko, za doruak ili veeru ili kombinovati sa raznim predjelima.