

Proja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šoljice ulja
- 3 šoljice kisele vode
- 4 šoljice kukuruznog brašna (ili palente)
- 2 šoljice belog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašičica soli
- 300 g sira

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca. Belanca posebno umutiti u cvrst sneg. U žumanca dodati sve sastojke (osim sira i umucenih belanaca), pa smesu sjediniti sa mikserom. Zatim dodati izmrvljeni sir i izmucena belanca, smesu sjediniti sa kašikom, pa izliti u pleh (30x20cm). Proju peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 C.

Savet

Šoljice su od 0,7 dl, one najmanje. Važno je da kojom šoljicom krenete da merite, merite sve sastojke. Takođe, u zavisnosti od slanosti sira dodajte i so. PRIJATNO!