

Proja sa sirom recept

Proja sa sirom je jedan od najpoznatijih tradicionalnih recepata domaće kuhinje. U ovoj verziji koristi se jogurt, koji čini testo sočnim i daje onu posebnu teksturu zbog koje je proja mekana i vazdušasta. Savršena je za doručak, užinu ili kao prilog uz glavna jela. Ovaj recept za mekanu proju sa sirom jednostavan je za pripremu i daje savršeno sočnu i ukusnu pitu koja se topi u ustima.

Sastojci proje sa sirom

(za 4 porcija)

- Kukuruzno brašno: 200 g
 - Pšenično brašno: 100 g
 - Jaja: 3 komada
 - Jogurt: 200 ml
 - Ulje: 100 ml
 - Feta sir: 300 g
 - Prašak za pecivo: 10 g
 - So
-

Priprema proje sa sirom i jogurtom

Korak 1:

3 jaja • 200 ml jogurta • 100 ml ulja • 10 g praška za pecivo • so

Uključite rernu na 180°C da se zagreje. U većoj činiji umutite jaja sa jogurtom, uljem, praškom za pecivo i prstohvatom soli dok dobijete ujednačenu smesu.

Korak 2:

200 g kukuruznog brašna • 100 g pšeničnog brašna • 300 g izmravljenog feta sira

Dodajte oba brašna postepeno u smesu i pažljivo umešajte izmravljen sir. Mešajte dok smesa ne bude glatka i bez grudvica.

Korak 3:

Sipajte smesu u podmazan ili papirom obložen pleh. Poravnajte površinu i pecite 30-35 minuta, dok proja ne dobije zlatno-smeđu koricu.

