

## Projanica

*Starinski recept, ali uvek aktuelan.*

**1** Umutiti najpre belanca u cvrst sneg, pa ostaviti tu posudu sa strane.

**2**

**3**

**4** U drugoj posudi umutiti zumanca i dodavati, jedno po jedno, sve ostale sastojke. Dobro umutiti, sipati u tu masu umucena belanca ( vrlo pazljivo) i promesati varjacom lagano da se sve sjedini. Masa bi trebalo da bude malo gusca.

**5**

**6**

**7** Sipati smesu u podmazan pleh i peci na umerenoj temperaturi. Gotovo je kad porumeni.

### **Napomena:**

Vazno je da prasak za pecivo sipate u brasno, pa onda sjediniti sa ostalim sastojcima.

### **Sastojci:**

jajeta 4  
kukuruznog brasna 2 solje  
psenicnog brasna 1 solja  
ulja 1 solja  
mleka 1 solja  
masnog sira 500 g  
prasak za pecivo 1