Najukusnija proja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za proju:

- **12 kašika (punih)**kukuruznog brašna
- **2 kašike (pune)**belog brašna
- **1 kesica**prasaka za pecivo
- **1/2 kašicice**soli
- **2**kisela krastavcica
- **1/2**ljute papricice
- **100 g**suvog vrata
- **3 listica**slanine
- **180 g**kisele pavlake
- **100 g (može i manje)**kackavalj
- **2**jajeta
- **400 ml**jogurta
- **1/2 šoljice za kafu (nikako više)**ulja
- **100 g**starog sira
- **2 kašike**ajvara

Priprema

Iseckati na sitne kockice kisele krastavcice i ljutu papricicu i otvorite ajvar (ako imate, nije neophodno) da bude pri ruci :) Takoe iseckajte suvi vrat i slaninu i izmešajte ih.

Pomešati u tanjiru kukuruzno i belo brašno sa praškom za pecivo i 1/2 kašicice soli.

U vecu šerpu (trebace zbog miksera) sipajte pavlaku, kackavalj iseckan na kockice i 2 jaja - pocnite da mutite. Postepeno dodajte jogurt i ulje i na kraju se takodje postepeno dodaje pomesano brašno iz prvog tanjira. Odložite mikser i sipajte u tu smesu krupno izmrvljen sir i promešajte kašikom.

Ukljuciti rernu da se greje na 220 stepeni. Sipajte u podmazan pleh tanak sloj umucene smese (koliko da pokrije dno) i rasporedite krastavcice sa paprikom, koje cete (ako imate) premazati ajvarom. Sipajte preko tog sloja još jedan tanak sloj (ja sam koristila kutlacu) i poreajte iseckano meso. Istresite sve što ostane u šerpi preko tog sloja i pecite u rerni 35 minuta.

Savet