

Brza proja sa kukuruznim grizom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 250 ml)**kukuruznog brašna
- **1/2 šolje**kukuruznog griza
- **2 šolje**belog brašna
- **1 šolja**mleka
- **1,5 šolja**kisele vode
- **1/2 šolje**ulja
- **2**jajeta
- **1,5 kašičica**sol
- **1 kašičica**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

U vanglicu razbiti jaja, pa ih mikserom umutiti. Uliti mleko, kiselu vodu i ulje, pa sjediniti. Zatim dodati mešavinu obicnog brašna, kukuruznog brašna, kukuruznog griza, soli, šecera i peciva.

Sve dobro sjediniti. Pleh, vel. 33x20 cm (unutrašnje mere), dobro podmazati uljem, pa sipati umucenu smesu.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada dobije rumenu boju izvaditi (probati cackalicom da li je peceno) iz rerne, prekriti krpom i ostaviti 10-tak minuta. Iseci na kocke i poslužiti uz jogurt, sir, kajmak, paradajz...

Savet