

Slatka proja (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šolje (za kafu)**šecera
- **500 ml**vode
- **1 šolj**aulja
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **3-5**izrendanih jabuka
- **1 kašicica**cimeta
- **100 g**seckanih oraha
- **25 kašika**brašna

Priprema

Stavite 2 šoljice šecera na vatri da se stopi, kad dobijete karamel boju dodajte 500 ml vode da se otopi karamel. Sklonite i dodajte u tecnosti još 2 šoljice šecera, 1 šoljicu ulja, 1 kašiku malu sode bikarbone i izmešajte sa drvenom kašikom. Ostavite da se tecnost smlaci i dodajte isceene jabuke rendane, cimet, orahe i 25 kašike brašna, izmešajte kašikom, stavite u podmazani pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepena oko 30 do 40 minuta. Odogo posipati prah šecerom.

Savet