

Posna proja sa ovsenim pahuljicama (na vodi)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** žutog kukuruznog brašna
- **5 kašika** belog beša
- **80 g** ovsenih pahuljica
- **1 kašika** lana
- **1 kašika** semena suncokreta
- **1** vezablitve
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 kašice** soli
- kisela voda

Priprema

U dubljoj vangli pomešati sve sastojke (obe vrste brašna, ovsene pahuljice, lan, suncokret, pecivo, so i očišćenu i iseckanu blitvu). Prmešati varjačom.

Zatim sipati kiselu vodu, neprestano mešajući, dok se ne dobije žitko testo (kao za projaru). Pleh obložiti pek papirom, sipati spremljenu smesu, poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni. Kada pocne da rumeni smanjiti na 190 stepeni i ispeci do kraja.

Probati cackalicom da li je proja pecena. Pecenu proju izvaditi, pokriti krpom da se malo prohladi, iseci na kocke i poslužiti.

Savet