

## **Mrsna proja**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 šoljekukuruznog brašna**
- **1 šoljapšenicnog brašna**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljamleka**
- **300 g sitang sira**
- **5 jaja**
- **1 kašicicaso**
- **50 ml kisele vode**
- **100-200 g šampinjoni**
- **100-150 g šunka, slaninica ili salama**
- **1 prsohvatorigano**
- **1 kesica pršačak za pecivo**

## **Priprema**

U tavicu na malo ulja staviti šampinjone i dinstati na tihoj vatri. Kad puste sok dotati šunku, slaninicu ili salamu (zavisi sta imate u frizu) i dinstati sve dok ne ukuva voda. Na kraju staviti prsohvav origana (po želji).

U vanglu dodati kukuruzno i belo brašno, ulje, mleko, sitan sir, 3 jajeta, so, malo kisele vode i prašak za pecivo.

Kad je dinstanje šampinjona i šunke, slaninice ili salame gotovo, sjediniti sve u vanglu i dobro varjacom izmešati i ostaviti 5 minuta da odstoji. Za to vreme podmazati tepsiju uljem pa je posuti brašnom, a višak izbaciti (kako se ne bi zlepilo za dno).

Rernu ugrejati na 250 stepeni pa staviti proju da se pece dok blago ne porumeni sa gornje strane.

Dok se proja pece, umutite u maloj posudi 2 jajeta, kašiku sitnog sira i malo mleka. Ovo nam je za preliv kad proja bude pri kraju.

Kad je skoro pecena proja, izvaditi je, iseci u kocke pa preliti sa prelivom koji smo prethodno napravili. Vratiti u rernu na još 5 minuta pa izvaditi. Poprskati malo sa vodom i prekruti krpom proju da se potpari (5-10 minuta).

Ponovo zaseci prethodno isecene kocke i servirati ih na tanjur. Možete uz to služiti jogurt, a i PIVO (kao na slici). Prijatno :)

### **Savet**

Ovo je za nas što vole malo mrsniju hranu. Inae je ovo moj recept koji 100% reguliše probavu nakon konzumacije. :)