

## **Susam proja**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolje (od 2 dl)** kukuruznog brašna
- **1 šolja** belog brašna
- **1jaje**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 šolje** ulja
- **1 šolja** jogurta
- **1 šolja** kisele vode
- **50 g** susama
- **po ukusu** soli

### **Priprema**

Sjediniti sve sastojke. U ciniju razbiti jaje, dodati mu kukuruzno i belo brašno, ulje, prašak za pecivo, susam, jogurt, kiselu vodu i so. Smesu mikserom izmiksirati, da se sjedini.

Uzeti pleh, pouljiti ga i pobrašniti (pobacati malo brašna po pouljenom plehu, kako se proja ne bi zlepila). Smesu iz cinije, presuti u pleh. Pleh staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 220 stepeni.

### **Savet**

Služiti uz jogurt, pavlaku... Prijatno.