

Bakina proja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caša od jogurta** ulja
- 2 **caše od jogurta** vruće vode
- 500 ml jogurta
- 3 **kašike** belog brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 500 ml kukuruznog brašna
- **malosira**
- **malo semenalana**
- **malosusama**
- 1 **prstohvatsoli**

Priprema

U odgovarajuću vunglicu polupamo 3 jajeta i umutimo ih žicom. Dodamo so. Potom dodajemo ulje i vruću vodu. U tu smesu dodajemo jogurt i mešamo varijacom. Potom dodajemo belo brašno i prašak za pecivo. Promešamo, a zatim dodajemo kukuruzno brašno. U dobijenu masu dodajemo malo sira secenog na kockice i lanenog semena. Masu sipamo u tepsiju i pospemo je susamom. Pecemo proju dok ne dobijemo lepu zlatnu koru. Prijatno!

Savet