

Bakina proja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1 caša od jogurtaulja**
- **2 caše od jogurta** vruće vode
- **500 mljogurta**
- **3 kašikebelog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **500 mlkukuruznog brašna**
- **malosira**
- **malo semenalana**
- **malosusama**
- **1 prstohvatsoli**

Priprema

U odgovarajuću vanglicu polupamo 3 jajeta i umutimo ih žicom. Dodamo so. Potom dodajemo ulje i vrucu 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 koricu. Prijatno!

Savet