Jekina proja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **240 g**projanog brašna
- **120 g**pšenicnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **180 g**kisele pavlake
- **2**jajeta
- **120 ml**ulja
- **150 ml**mleka

Priprema

Ovo je recept, od moje sestre, Jelice Petrovic, iz Aleksandrovca (Župskog). Odavno mi prica kako pravi dobru proju, pa sam, konacno, tražila recept. Verujte, pravila sam proju, po raznim receptima, ali ovaj je nešto posebno. Ne, što je od moje sestre, ali, zaista, je veoma, veoma dobar. Uverice te se i sami, ako je napravite.

U vanglicu razbiti jaja, dodati so i šecer, pa žicom za mucenje sjediniti. Ne treba jaja mnogo mutiti, dovoljno da se sjedine belanca sa žumancima.

Zatim sipati ulje i mleko, promešati, pa dodati kiselu pavlaku. Umutiti žicom.

Sjediniti obe vrste brašna, dodati pecivo, promešati, pa izruciti u smesu sa jajima. Dobro žicom umutiti, da ne ostanu grudvice, od brašna.

Uzeti pleh, vel. 30x20 cm, i podmazati ga uljem. Sipati umucenu smesu i ravnomerno je rasporediti. Ostaviti da odmori 15 minuta.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Staviti proju da se pece. Kada dobije rumenu boju, izvaditi pleh, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da se proja prohladi. Prohlaenu proju iseci na kocke i poslužiti.

Savet