

Kajmak proja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** mladog kajmaka
- **2 šolj**abelog brašna tip 400
- **1 šolj**abelog oštrog tip 500
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **1 šolj**ajogurta
- **2**jajeta
- **1/2 šolj**eulja
- **po želj**isusama

Priprema

U ciniju staviti brašno tip 400 i tip 500, prašak za pecivo, jaja, jogurt i ulje. I sve to mikserom lepo sjediniti. Treba da se dobije glatka masa. Zatim kašikom puniti korpice, i posuti ih susamom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni 200 stepeni 30-45 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt, ajvar