

Posna proja sa sremušem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** kukuruznog žutog brašna
- **100 g** pšenicnog integralnog brašna
- **1/4 kockice** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašičice** himalajske soli
- **1/2 l** gazirane vode
- **2 kašike** semenki, sirovog, suncokreta
- **1/2 vezice** sremuša

Priprema

Od 1/2 l gazirane vode odvojiti 100 ml i staviti da se zagreje. U zagrejanu vodu ubaciti, razdrobljeni, kvasac, promešati, i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati so, prašak za pecivo, semenke suncokreta i, pripremljeni, kvasac. Sipati ostatak gazirane vode i, varjacom, dobro promešati.

Sremuš sitno iseckati i ubaciti u testo. Sjediniti mešanjem, pa testo prebaciti u tepsiju, vel. 26cm, koja je, prethodno, cela obložena pek papirom. Poravnati testo i ostaviti da odmori, dok se rerina ne zagreje, na 200 stepeni.

U zagrejanu rernu staviti proju da se pece. Kada proja porumeni, izvaditi je (probati cackalicom da li je pecena) i prekriti je kuhinjskom krpom. Ostaviti da se prohladi, pa je iseci na kocke i poslužiti.

Savet