

# **Proja sa brokolijem**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 jogurt
- 1 čaša od jogurta kisele vode
- 1 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 12 kašika kukuruznog brašna
- 4 kašike pšeničnog brašna
- 2 kašicice soli
- 300-500 g brokoli

## **Priprema**

Umutiti belanca, zatim dodati žumanca i sve ostale sastojke koji su navedeni, izuzev brokolija.

Brokoli se obari u slanoj vodi, ostavi da se ohladi i ocedi na papirnoj salveti, nakon cega se blago uvaljaju u brašno, da nebi potonuli prilikom ubacivanja u testo za proju.

Potom ih staviti u pripremljenu smesu, i blago varjacom izmešati.

Nakon toga staviti u rernu i peci na 200 stepeni, 10 minuta, pa smanjiti temperaturu na 180 i još pece 20 minuta.