

## Mirisna proja



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250 g** kukuruznog brašna
- **100 g** glatkog brašna tip 550
- **1,5 dl** ulja
- **2 dl** mineralne vode
- **2** jajeta
- **1/2 vrecice** praška za pecivo
- **1,5 kavena kašicica** soli
- **1 dl** sojinog mlijeka
- **100 g** tofu sira
- **2** mlada luka
- **1 kašicica** kavena kurkume

## Priprema

U dublji sud sipati 250 g kukuruznog brašna (ja obožavam Božjakovinino brašno), 100 g glatkog brašna, 1,5 kavena kašicicu soli, pola vrecice praška za pecivo, nasjeckan mladi luk, sa sve peruškama, izdrobljen tofu sir (ako nemate može i tvri kravlji poslužiti), kavena ravna kašicica kurkume. Sve izmješati tako suho, pa dodati 1,5 dl ulja, 1 dl mlijeka, 2 dl mineralne vode i 2 jajeta, sve miješati da bude masa žitka, ni prerijetka ni pregusta, ako ocijenite da treba još tekucine, linite malo obicne vode. Izliti u namašćen pleh ili na masni papir za pecenje i peci na 180 C oko 35 minuta. Kada porumeni, gotova je! Izuzetna je uz jogurt i mladi luk :-)

## Savet