

Vanjine projice



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**kukurznog brašna
- **1 šolja**kukuruznog griza
- **1 šolja**obicnog brašna
- **1 šolja**kisele vode
- **1 šolja** kiselog mleka
- **1 šolja**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašica**soli
- **300 g****Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **po potrebi**susam za posipanje

Priprema

Izmešati sve suve sastojke-brašna, palentu ili griz so i prašak za pecivo. Dodati kiselo mleko i kiselu vodu, pa umutiti, potom dodati ulje i ponovo umutiti. Jaja dobro umutiti mikserom i dodati ih u smesu koju ste prethodno umutili. Smesu mutiti mikserom dok se sastojci dobro ne sjedine. Dodati **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir** i izmešati.

Pleh obložiti papirnim korpicama i sipati po dve kašike smese. Posuti susamom. Peci 20 minuta na 200 C. Ova kolicina je dovoljna za 16 debljih ili 20-tak tanjih projica.

Savet

Ja sam dodala i sitno iseckan praziluk, približno pola šake. Smesa za ovu proju je prilino tena, ali zbog toga proja ostaje dugo sveža i vazdušasta je.