

Brza proja sa kukuruznim grizom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 250 ml)** kukuruznog brašna
- **1/2 šolje** kukuruznog griza
- **2 šolje** belog brašna
- **1 šolja** mleka
- **1,5 šolja** kisele vode
- **1/2 šolje** ulja
- **2** jajeta
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

U vanglicu razbiti jaja, pa ih mikserom umutiti. Uliti mleko, kiselu vodu i ulje, pa sjediniti. Zatim dodati mešavinu običnog brašna, kukuruznog brašna, kukuruznog griza, soli, šećera i peciva.

Sve dobro sjediniti. Pleh, vel. 33x20 cm (unutrašnje mere), dobro podmazati uljem, pa sipati umućenu smesu.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada dobije rumenu boju izvaditi (probati cackalicom da li je peceno) iz rerne, prekriti krpom i ostaviti 10-tak minuta. Iseci na kocke i poslužiti uz jogurt, sir, kajmak, paradajz...

Savet