

## **Proja sa više vrsta brašna**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 kašikabelog projanog brašna**
- **3 kašikekukuruznog brašna**
- **3 kašikeobicnog, belog, brašna**
- **2 kašikekukuruznog griza**
- 2jajeta
- **1 caša (od 180 ml) jogurta**
- **1 caša (od 180 ml) mleka**
- **2 šoljice (od 70 ml) ulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**

### **Priprema**

U vanglicu staviti jaja, pa ih žicom za mucenje samo malo umutiti. Dodati mleko, jogurti ulje, pa sjediniti. Sve vrste brašna pomešati, dodati pecivo, so i šefer i sjediniti. Mešavinu sa brašnom dodati u smesu sa jajima i žicom umutiti.

Ukljuciti rernu, da se zagreje, na 200 stepeni. Manji kalup, vel. 33x20cm (unutrašnje mere su - 28x16cm), podmazati uljem, pa izruciti pripremljenu smesu za proju. Staviti da se pece.

Pecenu proju, kada dobro porumeni (može se probati i cackalicom da li je pecena) izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Iseci je na kocke i poslužiti, uz prilog, po želji.

## **Savet**