Posna proja sa ovsenim pahuljicama (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**žutog kukuruznog brašna
- **5 kašika**belog beašna
- **80 g**ovsenih pahuljica
- **1 kašika**lana
- **1 kašika**semena suncokreta
- **1 veza**blitve
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 kašicica**soli
- kisela voda

Priprema

U dubljoj vangli pomešati sve sastojke (obe vrste brašna, ovsene pahuljice, lan, suncokret, pecivo, so i ocišćenu i iseckanu blitvu). Prmešati varjacom.

Zatim sipati kiselu vodu, neprestano mešajuci, dok se ne dobije žitko testo (kao za projaru). Pleh obložiti pek papirom, sipati spremljenu smesu, poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada pocne da rumeni smanjiti na 190 stepeni i ispeci do kraja.

Probati cackalicom da li je proja pecena. Pecenu proju izvaditi, pokriti krpom da se malo prohladi, iseci na kocke i poslužiti.

Savet