

Susam proja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 2 dl)**kukuruznog brašna
- **1 šolja** belog brašna
- **1**jaje
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 šolje** ulja
- **1 šolja** jogurta
- **1 šolja** kisele vode
- **50 g**susama
- **po ukusu**soli

Priprema

Sjediniti sve sastojke. U ciniju razbiti jaje, dodati mu kukuruzno i belo brašno, ulje, prašak za pecivo, susam, jogurt, kiselu vodu i so. Smesu mikserom izmiksirati, da se sjedini.

Uzeti pleh, pouljiti ga i pobrašniti (pobacati malo brašna po pouljenom plehu, kako se proja ne bi zalepila). Smesu iz cinije, presuti u pleh. Pleh staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt, pavlaku... Prijatno.