

Proja sa leblebijama



Sastojci

Potrebno je:

- 3 šolje leblebija
- 3 jajeta
- 1,5 kesica praška za pecivo
- 1 kašika maslaca
- 1/2 šolje belog kukuruznog brašna
- 1/2 kašičice soli
- mleko

Priprema

Oprane leblebije preko noci potopiti u hladnu vodu da nabubre. Sutradan promeniti vodu i kuvati na umerenoj temperaturi sa malo soli, dok zrna ne omekšaju. Tanke tvrde opnice koje su isplivale na površinu, izvaditi rešetkastom kašikom a kuvane leblebije ocediti i ispasirati.

U topao pire dodati na listice nasecen maslac, mešati dok se ne istopi, zatim umešati prethodno razmucena žumanca, kukuruzno brašno, prašak za pecivo i naliti mleka koliko je potrebno da se dobije srednje gusta kaša. Na kraju pažljivo umešati cvrsto umucen sneg od belanaca.

Ovako pripremljenu smesu sipati u maslacem namazan i kukuruznim brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 225 °C oko 60 minuta. Poslužiti toplo.