Proja (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**projanog brašna
- **200 g**pšenicnog brašna
- **200 ml**mleka
- **120 ml**ulja
- **2**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašicice**soli

Priprema

U vanglicu staviti jaja i mikserom umutiti. Dodati so, ulje i mleko i sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu brašna, sa praškom za pecivo, i dobro sjediniti

Uzeti pleh, vel. 30x20 cm, podmazati ga uljem i sipati pripremljeno testo. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Pecenu proju (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci na kocke i poslužiti, uz prilog po želji.

Savet