

Proja sa mladim sirom i kiselom vodom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna T-500
- **200 g** kukuruznog brašna
- **200 g** mladog sira
- **200 g** kisele pavlake
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** mljevenih laneni sjemenki
- **po potrebi** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po potrebi** kiselina voda
- **2** jaja

Priprema

Mladi sir, pavlaku, jaja, ulje i sjemenke lana staviti u zdjelu i viljuškom sjediniti. Dodati obje vrste brašna i prašak za pecivo. Sve zamijesiti sa kiselom vodom. Masu izliti u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 240C oko 25 minuta. Pecenu proju isjeci po želji na kocke ili trouglove. Služiti toplo sa jogurtom ili kiselim mlijekom. Prijatno!

Savet