Mamina proja (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **11 kašika**projanog brašna
- **5 kašika**pšenicnog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 caša (od 180 ml)**jogurta
- **1 cašа**gazirane vode
- **80 ml**ulja

Priprema

Ovu proju sam napravila po receptu, moje, majke. Majka je, danas, stara i bolesna, pa ovu proju, u njihovoj kuci, pravi moja snaja (koja je vrsna kuvarica i po cijim receptima sam i ja dosta akonija spremila). Snaja ovu proju sprema za slavu (uz sarmice), tako da hleb slabo ko jede, a proja koliko god da se napravi malo je.... Napravite je i uverice te se koliko je ukusna.

U vanglicu razbiti jaja, dodati so, pa ih mikserom, penasto umutiti. Ubaciti jogurt, gaziranu vodu i ulje. Mikserom sjediniti.

U posebnoj posudi pomešati projano brašno, pšenicno brašno i prašak za pecivo. Ovu, suvu, smesu dodati u smesu sa jajima i umutiti, da nema grudvica.

Pleh, vel 30x20cm, dobro podmazati uljem i sipati, ravnomerno, umucenu smesu. Staviti da se pece, u

prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Kada proja porumeni, izvaditi pleh iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se, proja, prohladi.

Prohlaenu proju iseci na kocke i poslužiti.

Savet