Posna proja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl)**palente
- **1 šolja**žutog kukuruznog brašna
- **1 šolja**belog kukuruznog brašna
- **1 šolja**pšenicnog belog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **3/4 šolje**ulja
- **3 šolje**vode

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo dodati so. Zatim sipati ulje i kiselu vodu dobro izmešati varjacom da ne bude grudvica. Pleh srednje velicine obložiti pek papirom. Sipati smesu i peci 20ak minuta u zagrejanoj rerni na 250C. Ako je veci pleh i proja tanja brže ce se ispeci a korica treba da bude rumena. Pokriti krpom da odmekne i služiti uz posnu sarmu ili kupus. Prijatno!

Savet

Odlina je za ove zimske dane ak i kad se ne posti super ide uz sve...