

Domaca proja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kukuruznog brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **450-500 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja

Priprema

U posudu za mucenje dodamo kukuruzno brašno, so i prašak za pecivo. Sastojke promešamo kako bi se sve ravnomerno rasporedilo.

Postepeno dodajemo kiselu vodu i mutimo varjacom. Kiselu vodu dodajemo postepeno 100 po 100 ml.

Na kraju dodajemo ulje i lepo umesimo testo.

Smesa mora da bude kompaktna i da se ne odvaja prilikom mešenja.

Pleh obložimo papriom za pecenje. Sipamo smesu i ravnomerno je rasporedimo. Kašikom koju smo umocili u kiselu vodu *pomazimo* proju kako bismo je što lepše poravnali. Nožem obeležimo kocke, kako bismo je lakše lomili.

Stavimo da se pece u vec zagrejanu rernu na 200 C oko 35-45 minuta.

Savet

Količina kisele vode zavisi od oštine i tipa kukuruznog brašna, ne upija svako brašno istu količinu vode.