

Proja sa seltinim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **čaša** jogurta
- 2,5 **čaše** kukuruznog brašna
- 3 **kašikespeltinog** brašna
- 1 **kašikabelog** brašna
- 1/3 **čašeulja**
- 1 **čaša** kisele vode
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **kašikepšenicnih** klica
- 200 **gsira**
- **za posipanje** susam i suncokret

Priprema

U posudu razbiti jaja i izlupati ih viljuškom. Dodati jogurt, kukuruzno brašno, speltino, belo brašno, prašak za pecivo, pšenice klice. Zatim dodati ulje i kiselu vodu. Dodati so po ukusu. Sve sjediniti kašikom i na kraju umešati sir.

Izliti smesu u tepsiju sa papirom i posuti semenkama.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200C.

Proveriti cackalicom da li je peceno i poslužiti vruću proju uz jogurt.

Savet

Jako mekana i preukusna proja . :) prijatno :)