

## *Proja sa brokolijem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 jogurt
- 1 čaša od jogurta kisele vode
- 1 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 12 kašika kukuruznog brašna
- 4 kašike pšenice brašna
- 2 kašičice soli
- 300-500 g brokoli

### **Priprema**

Umutiti belanca, zatim dodati žumanca i sve ostale sastojke koji su navedeni, izuzev brokolija.

Brokoli se obari u slanoj vodi, ostavi da se ohladi i ocedi na papirnoj salveti, nakon čega se blago uvaljaju u brašno, da nebi potonuli prilikom ubacivanja u testo za proju.

Potom ih staviti u pripremljenu smesu, i blago varjacom izmešati.

Nakon toga staviti u rernu i peći na 200 stepeni, 10 minuta, pa smanjiti temperaturu na 180 i još peći 20 minuta.