

Proja sa mekinjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **1** prstohvatsoli
- **5 kašika**ovsenih mekinja
- **5 kašika**pšenicnih mekinja
- **3 kašike**grckog jogurta
- **100 g**mladog sira
- **1 dl**jogurta
- **2 kašike**bundevinog brašna
- **1/2 kesica**prašak za pecivo
- **3 šake**sitnih cvaraka
- **10 listica**dimljene pecenice

Priprema

Izmutiti belanca i so u cvrst sneg. Dodavati lagano, jedno po jedno žumance i lagano mutiti mikserom.

Dodavati jogurt, grcki jogurt i iseckan sir, pa lagano varjacom mešati.

Dodati mekinje, bundevino brašno i pašak za pecivo, pa takoe mešati varjacom.

Na kraju dodati cvarke, promešati i ostaviti 10-ak minuta da odstoji.

U manji pleh, obložen pek-papirom sipati testo i poreati reznjice pecenice. Peci oko 30 minuta na oko 200°C.

Savet

Služiti uz jogurt za doruak, veeru ili kao predjelo.