

Proja (17)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **480 g** projanog brašna
- 3 jajeta
- **100 ml** ulja
- **250 ml** jogurta
- **200 ml** gazirane vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

Priprema

Pleh vel. 30x20 cm podmazati uljem i prekriti pek papirom. Uključiti rernu da se zagreje na 200 stepeni. U vanglicu razbiti jaja, dodati so i viljuškom ih sjediniti (ne treba vam mikser). Dodati ulje, jogurt i gaziranu vodu. Promešati. Na kraju ubaciti brašno (ja sam imala sreću da naem brašno mleveno u mlinu) sa praškom za pecivo. Kašikom dobro sjediniti, da ne ostanu grudvice od brašna.

Pripremljeno testo sipati ravnomerno u pleh i staviti da se pece. Kada proja porumeni (a ivice se odvoje od pek papira) izvaditi je iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu proju iseci na kocke i poslužiti.

Savet