

# *Hrono projanica*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Tecni sastojci:**

- 3jaja
- **1 do 1.5** šoljicaulje
- (suncokretovo, maslinivo, od košpica groža)
- **3** šoljicejogurt po izboru
- **prema procenivoda**

### **Suvi sastojci za testo:**

- **2** šoljicespeltinog brašna
- **1** šoljicaheljdinog brašna
- **3** šoljiceprojinog brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicasoli po izboru

### **Dodaci:**

- **po ukususir**, usitnjen
- **po ukususlanina**, pecenica ili šta volite
- **malomast** ili ulje za podmazivanje

## **Priprema**

U vecoj ciniji pomešajte suve sastojke za testo (brašna, prašak za pecivo, so).

Umutite jaja i sjedinite sa suvim sastojcima, dodajuci i ostale mokre sastojke u ciniju (ulje, jogurt, malo vode ukoliko je previše gusto testo). Za mucenje možete koristiti mutilicu ili mikser sa nastavkom za testo ako vam je lakše.

Dodajte prethodno usitnjen sir i iseckano suhomesnato po izboru i promešajte dobro kako biste sjedinili sa testom.

Podmažite pleh mašcu ili uljem po izboru. Umesto podmazivanja, možete koristiti i pek papir.

Stavite u rernu, prethodno zagrejanu na 200 stepeni. Pece se oko pola sata, zavisno od rerne, dok ne dobije zlatastu boju i ivice se ne odvoje od pleha/pek papira. Možete da proverite pecenje takoe zabadanjem cackalice u sredinu (ako ništa ne ostane na njoj, gotovo je).

## **Savet**

Da testo ne ispuca pri peenju, kada ga smestite u pleh, možete poprskati vodu odozgo.