

Recept za starinsku proju



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** projnog brašna
- **4 dl** kisele vode
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kocka** sira
- **2 žumanceta**

Priprema

Za jedan okrugli pleh od 28cm potrebno je 300gr belog projnog brašna, 4dl kisele vode, dve varjace masti, 2 žumanca, kašičica soli, pola kesice praška za pecivo ili kašičica sode bikarbone i jedna velija (kocka) tvrdog prevrelog sira. E sad malo pojašnjenja oko sastojaka. Takozvana sirotinjska proja imala je umesto kisele vode obicnu mlaku vodu, nije imala ni sira ni masti (mast verovatno za Božic) i zbog toga je bila jako tvrda. Bogatija proja je imala mineralnu vodu ili soda vodu, obavezno masti i jaja. Sir nekada da nekada ne u zavisnosti od prilike. Ja danas na Božic razbijem jaje i zamislite ono dvožuce. Ne znam šta to znaci, ali da sluti na boljitak svakako da. Stavite u vanglu projno brašno pa dodajte mast i sve ostale praškaste sastojke. Na kraju uz mešanje dodajte kiselu vodu i mrvljeni sir. Sve dobro promešajte i ostavite 5 minuta da odmori. Testo je žitko da znate. Podmažite tepsiju mašcu, sipajte testo i pecite na 200 stepeni oko 25 minuta u zavisnosti od šporeta. Kada porumeni izvadite je i izvadite iz kalupa u pamucnu krpu ili pamucni caršaf. Tako uvijte i ostavite 10 minuta pre serviranja. Proja je neverovatno mekana.

Savet

U poplavi svih recepata za razne projanice ja reših da napišem recept za starinsku obinu ili kako je neki nazivaju

"seljaku" proju. Razlika izmeu proje i projanice je u obinom pšeninom brašnu. Projanica se pravi od mešavine kukuruznog i pšeninog brašna a proja samo od kukuruznog. Nekada su postojali kukuruzni hlebovi kako su se nazivale projanice koje su se pekle u pravougaonim glinenim posudama. Oni su bili mešavina pšeninog i kukuruznog brašna od koga su nastale projanice. Klasine proje su isključivo od kukuruznog brašna i delile su se na one jednostavne koje su neki nazivali i sirotinjskima i one gospodske. Svi se slažu u jednom da su te takozvane sirotinjske i najzdravije. Ja sam danas uz Božini ruak spremala onu malo finiju gospodsku proju sa sirom. U vreme ratnih dešavanja i opšte nemaštine proja je bila debela, i potpuno posna. Eventualno ako se stavi jedno celo jaje. Inae sve starinske proje su bile tanke. Negde sam proitala da su se debele proje pekle tek za vreme Drugog sv. rata. Ne znam koliko ima istine u tome. Kako god naše starinske proje su neverovatno ukusne. Pa prijatno dragi moji!