

Posna proja sa pivom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **dl**piva
- 1 **dl**ulja
- 1 **dl**kisele vode
- 10 **kašika**projinog žutog brašna
- 2 **kašike**heljdinog brašna
- 8 **kašika**belog brašna
- 1 **kesica**prašaka za pecivo
- **po želji** 1 **šaka**spanaca
- 1 **kašica**sol

Priprema

U posudu sipati pivo, ulje, kiselu vodu, projino žuto brašno, heljdino, obično belo brašno, so, prašaka za pecivo lepo izmešati. Zatim dodati saku seckanog spanaca i sve fino sjediniti. Prespati u nauljenu posudu ili posudu obloženu papirom za pečenje pa peći oko 30 minuta na 200°C. Možete je posuti semenkama ako imate ili nakon pečenja premazati posnim majonezom i posuti rendanim posnim sirom. Prijatno!!!!

Savet