

Mramorna proja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- malo soli
- 100 ml jogurta
- 100 ml kisele vode
- 50 ml ulja
- 6 kašika običnog brašna
- 6 kašika projinog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g sira
- 100 g seckane barene koprive
- 2 kašike ajvara
- po ukusu semenke za posipanje

Priprema

Umutiti jaja. Dodati jogurt, kiselu vodu, ulje i so. Izmešati.

Dodati brašna i prašak za pecivo. Umutiti smesu.

Podeliti na dva dela. U prvi dodati seckane koprive i sir u drugi ajvar. Promešati.

Manji pleh nauljiti i staviti da se zagreje na 180 C. Kad se pleh zagrejavao naizmenično sipati obe smese.

Posuti susam i semenke golicice. Peci na 180 C oko 30 minuta.

Proju ostaviti da se malo prohladi.

Iseci na parcad i poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet