Meggle proja duginih boja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**pavlake za kuvanje sa 20% mm
- **100 ml**ulja
- **6 kašika**pšenicnog brašna
- **3 kašike**žutog kukuruznog brašna
- **3 kašike**belog kukuruznog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malo**soli
- **100 g**sitnog sira

Još:

- **2 kašike**ajvara
- **100 g**rendane cvekle
- **100 g**seckanog zelja

Priprema

Jaja penasto umutiti žicom za mucenje. Naizmenicno im dodavati jogurt, pavlaku i ulje, uz neprekidno mucenje.

U posebnoj posudi pomešati pšenicno i kukuruzno brašno sa praškom za pecivo i malo soli, pa dodati smesi sa jajima. Na kraju dodati sir.

Izrendati cveklu i iseckati zelje.

Smesu podeliti na cetiri jednaka dela. Jedan deo ostaje bez ikakvih promena- klasicna proja. U drugi dodati ajvar, u treci rendanu cveklu, a u cetvrti seckano zelje.

Silikonske kalupe razlicitih oblika i velicina puniti pripremljenim smesama. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Prohladiti, pa servirati. Igrati se bojama i oblicima, slagati jednu preko druge i uživati u šarenilu boja, a naravno - i u bogatstvu ukusa.

Savet