

Proja od prosenog brašna



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**prosenog brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **120 ml**kefira (ili jorurta)
- **30 gulja**
- **po ukusu**soli
- **100 gsira**

Priprema

Pomešati u sudu suve sastojke brašno, so i prašak za pecivo. Sipati kefir ili jogurt i ulje i dobro izmešati kašikom. Dodati u testo izmrvljen sir i ponovo promešati. U podmašcen manji pleh ili obložen pek papirom sipati testo i poravnati. Peci 25-30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumeni. Prijatno!!!

Savet

PS. ja jaja nisam stavljala, a može ko zeli.