

Proja sa jogurtom

Ako Å¼elite jednostavan, brz, tradicionalan i, naravno, ukusan doruÅ•ak ili, recimo, veÅ•eru ili p

otrebno.



1 Priprema testa

2

3

4

5

6 **Pre nego Å¼to poÅ•nete sa pripremom proje, ukljuÅ•ite rernu na 220Å°C**

7

8

9

10

11

Sastojci:

braÅ•ina 100 g

jaje 1

praÅ•jka za pecivo 1 kesica

ulja malo

kukuruznog griza 500 g

soli malo

jogurta 0.5 L

12

U veĀĀtu posudu sipajte kukurzni griz.

13

14

15

Dodajte braĀĀno.

16

17

18

Uzbijte jedno jaje i dodajte ga u testo.

19

20

21

Dodajte praĀĀjak za pecivo i posolite.

22

23

24

Postepeno dodajte jogurt i meĀĀajte dok ne dobijete homogenu masu.

25

26

27

28

29 PeÄ•enje

31

32

33

34

35 PodmaÄ¼ite pleh suncokretovim uljem.

36

37

38 Ä•vnomerno rasporedite smesu po celom plehu.
Pecite proju 5 do 10 minuta. (Da bi ste bili sigurni da je proja dovoljno peÄ•ena, Ä•aÄ•kalicom ili viljuÄ¼kom je probuÄ¼ite, pa ukoliko se proja ne lepi za Ä•aÄ•kalicu onda je peÄ•ena, a ukoliko se lepi vratite je u rernu.)

39

41 **P**oĀito je proja ispeĀena, ostavite je da se kratko prohladi pa je isecite na kocke.

42

43

Napomena:

PosuĀite toplu proju sa feta sirom, Ājunkom ili panĀetom.

Prijatno!