

## 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 braĀino.

**16**

**17**

**18** Razbijte jedno jaje i dodajte ga u testo.

**19**

**20**

**21** Dodajte praĀjak za pecivo i posolite.

**22**

**23**

**24** Postepeno dodajte jogurt i meĀajte dok ne dobijete homogenu masu.

**25**

**26**

**27**

**28**

**29** PeĀ•enje

**31**

**32**

**33**

**34**

**35** PodmaĀ¼ite pleh suncokretovim uljem.

**36**

**37**

**38** Ravnomerno rasporedite smesu po celom plehu.  
Pecite proju 5 do 10 minuta. (Da bi ste bili sigurni da je proja dovoljno peĀ•ena, Ā•aĀ•kalicom ili viljuĀikom je probuĀjite, pa ukoliko se proja ne lepi za Ā•aĀ•kalicu onda je peĀ•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!