

Proja sa jogurtom

Nase staro jelo koje ce vam dati potrebnu energiju za ceo dan!!!

1 U veĀtju posudu sipajte kukurzni griz. Dodajte braĀno. Razbijte jedno jaje i dodajte ga u testo.

2

3

4 Dodajte praĀjak za pecivo i posolite. Postepeno dodajte jogurt i meĀajajte dok ne dobijete homogenu masu.

5

6

7 PodmaĀite pleh suncokretovim uljem. Ravnomerno rasporedite smesu po celom plehu. Pecite proju desetak minuta. Proverite da li je pecena tako sto cete je probusiti cackalicom, i ukoliko se testo ne lepi za cackalicu, pecena je.

8

Sastojci:

jogurta 1/2 l

prasak za pecivo 1

kukuruznog griza 500 g

brasna 100 g

jaje 1

ulja malo

solu malo

10

11

12

13

14

15

Napomena:

PoĀito je proja ispeĀena, ostavite je da se kratko prohladi, pa je isecite na kocke i sluzite sa sirom.