

Srbská proja

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 3 ks
- olej 1 sklenice
- voda perlivá 1 sklenice
- smetana zakysaná 200 ml
- mouka polohrubá 8 lžíce
- polenta instantní 8 lžíce
- prášek do pečiva 1 ks
- dle potřeby máslo na vymazání 1 ks
- dle potřeby mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Srbsko

Počet porcí: 16

Postup:

Uvedené ingredience smícháme ve velké míse. Dobře promícháme a těsto necháme chvíli odpočinout.

Plech důkladně vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Odpočínuté těsto nalijeme na plech a v předehřáté troubě pečeme asi 20–30 minut při 200 °C. Rozkrájíme na porce a můžeme podávat.