



Servië

Srpska proja

Servisich maïsbrood

- 600 g maïsmeel
- 180 gram boter
- 5 eieren
- beker melk

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng alle ingrediënten met de melk en de helft van het vet, en roer het goed en langdurig door, zeker zo'n 15 minuten. Met de mixer kan het in tien. Doe er als het te droog wordt nog een beetje melk bij.

Vet een bakblik in en doe er de massa in. Dan gaat het een half uur de oven in, tot de bovenkant begint te kleuren.

Haal de proja uit de oven, besmeer de bovenkant met de rest van de boter en snijd het geheel in blokjes. Dan weer snel terug de oven in en bakken tot het mooi goudbruin is.