

## Пројице

### ПОТРЕБНО ЈЕ:

- ▶ 2 чаше (од јогурта) кукурузног брашна
- ▶ 1 чаша пшеничног брашна, пожељно интегралног
- ▶ 2 чаше газиране минералне воде
- ▶ 1 кашичица соли

- ▶ пола чаше уља
  - ▶ мало свежег квасца
  - ▶ по жељи семенке сунцокрета, лана или сусама
- Припремљене састојке добро измешати и сипати у подмазани плех или теглицу са удубљењима за мафине. Пројице пећи на 200

степен, док не порумене. Извадити плех из рерне, сачекати неколико минута, извадити пројице из плеха, завити у чисту памучну кухињску крпу и, са све крпом, ставити у кесу да се прохладне и одмекну. (Рецепт Милке Лазић)



## Боза

### ПОТРЕБНО ЈЕ:

- ▶ 150 г кукурузног брашна од тврдунца
- ▶ 4 кашике пшеничног брашна
- ▶ 500 г шећера
- ▶ 20 г квасца
- ▶ 5 л воде

Кукурузно брашно размутити у пет литара млаке воде и оставити да одстоји целу ноћ. Масу промешати и ставити на лагану ватру да крчка три сата и све време мешати док не почне да врн.

Испржити, на суво пшенично брашно и сипати у лонац. Затим, уз мешање, додати шећер и кувати док се не добије слатка и густа маса. Склонити лонац са шпорета да се течност лагано охлади. У међувремену, растопити у млакој води свеж квасац, па сипати у охлађену масу. Добро промешати и оставити да стоји још десетак сати. Затим процедити бозу, сипати у боце и хладити у фрижидеру. Боце никако не треба затварати јер, због врења, могу да експлодирају.

## Царска пита

### ПОТРЕБНО ЈЕ:

- ▶ 1 чаша (од јогурта) кукурузног брашна
- ▶ 1 чаша пшеничног брашна, пожељно интегралног
- ▶ 1 чаша јогурта
- ▶ пола чаше уља
- ▶ 4 јаја
- ▶ 3 ситно исецкана кисела краставчића
- ▶ 200 г изренданог тврдог сира

- ▶ 200 г ситно исецкане шунке
- ▶ 1 прахак за пециво
- ▶ мало исецканог першуновог листа
- ▶ мало оригана

Све састојке добро измешати и сипати у претходно подмазан плех. Пећи 30 минута на температури од 200 степени. Када се пита мало прохладне, исећи на коцке. Може да се служи топла или хладна. (Рецепт Љиљане Јевђовић)



U Centru za refraktivnu hirurgiju "Miloš klinike" - prvi put u Beogradu - je dostupna najsavremenija tehnologija femtolasera za bezbednu i kvalitetnu korekciju kratkovidosti, dalekovidosti i astigmatizma. Novina je i INTRACOR - lasersko rešavanje dioptrije za čitanje posle 45 godina starosti.

**TOKOM AKCIJE - PROMOTIVNE CENE!**

**CENTAR ZA REFRAKTIVNU HIRURGIJU**

Beograd, Bulevar oslobođenja 189, tel/fax: 011.2462.571, 3985.185, 069.2462.571  
refraktivna.hirurgija@milosklinika.com www.milosklinika.com

