Proja sa prelivom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**kukuruznog brašna
- **4**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **200 ml**ulja
- **100 g**mrvljenog sira
- **1,5 kašicica**soli
- **250 g**spanaca
- **1 kesica**praška za pecivo

Preliv:

- **1 čaša**kisele pavlake
- **200 ml**mleka
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **3 kašike**ulja

Priprema

Testo: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, dodati žumanca i umutiti masu penasto. Dodati jogurt, ulje, sir, so i kukuruzno brašno sa pecivom. Dobro sve umutiti. na kraju dodati iseckani spanac (spanac iseckati sitno, posoliti i ostaviti 10-ak minuta da odstoji, Posle tog vremena ga dobro iscediti i dodati u testo). Sve dobro sjediniti i sipati u podmazani pleh. Staviti da se pece, u prethodno ugrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Preliv: Sjediniti kiselu pavlaku, mleko, jaje so i ulje, pa umutiti da nema grudvica. Pecenu proju izvaditi, iseci na parcice i preliti pripremljenim prelivom. Vratiti ponovo u rernu, da se zapece. Poslužiti je toplu sa sirom, kajmakom ili kiselim mlekom.

Savet