

Proja sa spanacem i šunkom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **2,5 caše (od 250 ml)kukuruznog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3jajeta**
- **130 mlmleka**
- **130 mlulja**
- **130 mljogurta**
- **150 giseckanog sira**
- **1,5 kašicicasoli**
- **100 mlkisele vode**

Fil:

- **300 gspanaca**
- **200 gšunke**

Priprema

Prvo pripremiti fil : Spanac iseckati sitno, posoliti sa kašicicom soli, promešati i ostaviti da odstoji 10 - ak minuta. Posle datog vremena spanac dobro iscediti. Šunku iseci na kockice.

Testo: U dubljem sudu razbiti jaja i umutiti ih. Dodati mleko, ulje, jogurt, so, sir (iseckan na kockice) i kukuruzno brašno sa praškom za pecivo. Sjediniti mikserom. Na kraju dodati kiselu vodu i sve promešati.

Pleh podmazati uljem, sipati polovinu testa, pa preko poreati iseckani spanac i šunku. Preko prelitи sa drugom polovinom testa. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Savet