

Proja sa blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 ml ulja
- 300 ml mleka
- 200 g brašna
- 200 g kukuruznog brašna
- 200 g sira
- 100 g blitve

Priprema

Umutiti jaja sa malo soli, pa dodati prašak za pecivo, mleko i ulje, i sjediniti. Postepeno dodavati brašno i mešati kašikom dok se ne sjedini lepo. Sir izmrviti a blitvu lepo oprati i iseckati sitno, pa ih dodati na kraju i promešati.

Smesu izruciti u podmazan pleh, i peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Ukoliko vam se smesa uini retkom, možete dodati još po kašiku-dve belog i kukuruznog brašna.