

Blitva proja



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)**belog brašna
- **2 šolje** kukuruznog brašna
- **2**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g** mediterana sira
- **2 kašike** masti
- **3 čaše** jogurta
- **10 listova** blitve

Priprema

Prvo u vodi malo prokuvati blitvu. Zatim istopiti mast. U jednu posudu staviti brašno, jaja, jogurt, prašak za pecivo, istopljenu mast i umutiti mikserom. Zatim u tu smesu dodati iseckanu blitvu i sir i opet izmiksati.

Dobijenom smesom puniti kalupe i peci 30 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!