

Proja sa kornfleksom i blitvom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**akiselog mleka
- 1 **kesic**apraška za pecivo
- 150 **g**sira
- 150 **g**blitve
- 2 **prstohv**atasoli
- 1 **caš**aobicnog brašna
- 1 **caš**akukuruznog brašna
- 1 **caš**akornfleksa
- 2 **kaš**ike pavlake

Priprema

Umutiti jaja pa dodati postepeno, ulje, kiselo mleko, so, oba vrste brašna, prašak za pecivo, usitnjen sir i prethodno kratko obarenu blitvu, oceenu i iseckanu.

Staviti smesu na pek papir i peci 10 minuta na 250 stepeni, izvaditi pa namezati pavlaku, posuti kornfleks, naribati sir, a potom vratiti u rernu i peci još 15 minuta.

Savet

Prijatno!