

Proja sa pilecim belim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je

- **2 šolje od 2dl**kukuruznog brašna
- **1 šolja od 2dl**belog brašna
- **3 jajeta**
- **2 šolje** jogurta
- **1 šolja**ulja
- **150 g**slanog sira
- **1 parce**pileceg belog mesa

Priprema

Prvo pilece belo meso skuvati u slanoj vodi. Zatim, u posudu sipati jaja, kukuruzno i belo brašno, jogurt, ulje i sjediniti masu mikserom. U tu smesu dodati izgnjecite sir, i iseckanog pilece belo meso. Promešati kašikom, da se opet sve sjedini. Smesom puniti klupe, ili posuti masu u pleh. Peci 30ak minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz paradajz salatu, jogurt. Prijatno