

Proja sa blitvom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 3,5 **caše (od jogurta)** projnog brašna
- 2 **kašike** obicnog brašna
- 200 **ml** kisele vode
- 70 **ml** ulja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kašica** soli
- 2 **veze** blitve
- 3 **kašike** mrvljenog sira

Priprema

Blitvu oprati, odstraniti središnji, tvri deo, urolati listove pa saseckati na rezance. Izlupati viljuškom 3 jajeta pa dodati jogurt. Zatim dodati obe vrste brašna s pecivom. Dodati kiselu vodu, ulje i so pa izmešati lepo kašikom. Blitvu dodati iz dva puta i lepo je umešati u smesu kašikom. Dodati i sir pa sjediniti.

Smesa ce biti jako gusta zbog kolicine blitve, ali je lepo mešajte kašikom da se blitva i sir lepo sjedine sa smesom. Ja volim kad ima jako puno blitve, ali ako želite da izbegnete to samo smanjite kolicinu blitve, sa jednom vezom smesa ne bude toliko gusta. Smesu istresite u pouljenu tepsiju i rasporedite kašikom jer je gusto i neće se sama smesa razliti. Stavite u zagrejanu rernu na 200 C pa kad se malo zapece smanjite na 150 C i dopecite. Proverite vrhom noža.

Savet

Ja jam stavila jako puno blitve tako da je na nekim mestima i virila malo iz smese i super se zapekla, nesto preukusno. Ko nije ljubitelj ovako bogatih proja samo neka stavi jednu vezu blitve i doda malo sira, a ljubiteljima e biti pravo uživanje i zadovoljstvo. :)