

Proja sa spanacem, šunkaricom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 mlulja
- 200 mljogurta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 10 kašika kukuruznog brašna
- 5 kašikapšenicnog brašna
- 100 gkackavalja
- 100 gšunkarice
- 200 gspanaca

Priprema

Spanac obarite i ostavite da se ohladi.

Umutiti jaja mikserom, dodati ulje i jogurt. U tu smesu dodati kukuruzno i pšenicno brašno pomešano sa praškom za pecivo i mutiti dok se smesa ne ujednaci. Kackavalj i šunkaricu iseckati na kockice i dodati u smesu. Ohlaen spanac sitno iseckati i dodati u smesu. Posoliti ako je potrebno. Smesu izliti u podmazan pleh. Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet