

Proja sa zeljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **čaša** jogurta
- **1** **čašapšenicnog** brašna
- **2** **čašakukuruznog** brašna
- **1** **čašaulja**
- **1** **čašamleka**
- **po ukususo**
- **3**jajeta
- **1** **kesicaprašak** za pecivo

Za nadev:

- **maloulja**
- **300 g**zelja
- **1**jaje
- **1-2** **kašike**kukuruznog brašna

Priprema

Umutiti jaja, dodati so, jogurt, ulje, mleko, brašno i sve umutiti u žitku masu. Podeliti masu na dva dela, pa prvi deo sipati u podmazan pleh. Ovamo zelje iseckati i popržiti na malo ulja, dodati malo kukuruznog brašna i jedno jaje. Kada se prvi deo malo zapekao rasporediti fil po kori i preliti ostatkom testa. Peci dok ne porumeni.

Savet

aša od jogurta se koristi kao mera za sve sastojke. Služiti toplo uz sir, jogurt, kiselo mleko. Prijatno.