

Proja sa sirom i blitvom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 3,5 **caše** projnog brašna
- 1/2 **caše** belog brašna
- 1 **caša** gazirane vode
- 1/3 **caše** ulja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- 200 **g** sira
- **po ukusu** blitve

Priprema

Uključite rernu odmah na 200C jer se proja jako brzo priprema. Merite sve **cašom** od jogurta. Razbiti jaja u činiju i izlupati ih viljuškom. Dodati jogurt, obe vrste brašna, prašak za pecivo, ulje, kiselu vodu. Dodati sir i so po ukusu, u zavisnosti od toga koliko je sir slan. Dodati i saseckanu blitvu i sve kašikom izmešati da se sastojci sjedine i povežu. Izliti u tepsiju sa pek papirom i staviti u zagrejanu rernu na 200C. Proverite cackalicom kada je pecenu.

Savet

Jako ukusna, mekana proja koju možete jesti i narednog dana ako vam ostane. Priprema se jako brzo u jednoj posudi, sa jednom ašom i kašikom. :) Poslužiti uz jogurt, keap, salatu, peenicu, šta god volite. Prijatno :)