

Proja sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za koru i fil:

- 3 jajeta
- 3 kašike pavlake
- 2 kašike kiselog mleka
- 1 šoljake vode
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 šolje ulja
- 1 šoljake kukuruznog brašna
- 1 šoljake pšenicnog brašna
- 1 kriška kravljeg punomasnog sira
- 500 g spanaca (može zelje ili blitva)
- po ukusu malo slatkog mleka i soli

Priprema

Umutiti jaja, dodati pavlaku, kiselu vodu, kiselo mleko, prašak za pecivo, ulje i so, sve izmešati pa dodati kukuruzno i pšenicno brašno. Izmutiti smesu i dodati slatkog mleka, testo ne treba da je jako gusto. Pola testa sipati u podmazan pleh i zapeci (da spanac ne potone kad se stavi odozgo). Dok se prvi sloj proje pece, izdinstati spanac na malo putera, ocediti ga i iseckati. Zapecenu proju premazati spanacem, na spanac narendati sloj sira, preliti ostatkom testa i peci na 200 C oko 40 min.

Savet