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 šolja**kisele vode
- **1**prašak za pecivo
- **1/2 šolje** ulja
- **1 šolja**kukuruznog brašna
- **1 šolja**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