

## ***Projice sa spanacem i sirom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** brašna
- **150 g** kukuruznog brašna
- **100 g** barenog spanaca
- **4** jajeta
- **2 dl** kisele pavlake
- **1 dl** mleka
- **1** prašak za pecivo
- **150 g** sitnog sira
- **1 dl** ulja

### **Priprema**

Umutiti jaja, mleko, ulje, pavlaku, dodati brašno, prašak za pecivo. U smesu dodati seckani spanac (blitvu), sir, pomešati. Razliti masu u kalupe i peci na 220 stepeni, 40 minuta.

### **Savet**