

Proja sa prelivom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g** kukuruznog brašna
- 4 jajeta
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** ulja
- **100 g** mrvljenog sira
- **1,5 kašičice** soli
- **250 g** spanaca
- **1 kesica** praška za pecivo

Preliv:

- **1 kašak** kisele pavlake
- **200 ml** mleka
- 1 jajce
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulja

Priprema

Testo: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, dodati žumanca i umutiti masu penasto. Dodati jogurt, ulje, sir, so i kukuruzno brašno sa pecivom. Dobro sve umutiti. na kraju dodati iseckani spanac (spanac iseckati sitno, posoliti i ostaviti 10-ak minuta da odstoji, Posle tog vremena ga dobro iscediti i dodati u testo). Sve dobro sjediniti i sipati u podmazani pleh. Staviti da se pece, u prethodno ugrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Preliv: Sjediniti kiselu pavlaku, mleko, jaje so i ulje, pa umutiti da nema grudvica. Pecenu proju izvaditi, iseci na parcice i preliti pripremljenim prelivom. Vratiti ponovo u rernu, da se zapece. Poslužiti je toplu sa sirom, kajmakom ili kiselim mlekom.

Savet