

Projice sa blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- malosoli
- 500 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 150 g kukuruznog brašna
- 150 g pšenicnog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g sitnog sira
- 200 g blitve

Priprema

Blitvu oprati i potopiti u ključalu vodu. Posle nekoliko minuta izvaditi i sitno je iseckati.

Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim jogurt, ulje, kukuruzno i pšenično brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i blitvu, promešati kašikom.

Sipati u modlu za projice. Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni. Poslužiti tople sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet

Možete staviti i više blitve (300-500g) i ne stavljati sir.. ko kako voli.. :)