

# **Projara sa blitvom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 caša (od 200 ml)** kukuruznog brašna
- **1 caša** pšenicnog brašna
- **1 caša** mleka
- **1/2 cašeulja**
- **1/2 cašekisele vode**
- **150 g** feteta sira, iseckanog na kockice
- **2** jajeta
- **1 kesica** praska za pecivo
- **1 vezablitrve**
- **1,5 kašicicasoli**

## **Priprema**

Blitvu ocistiti i iseckati sitno. Staviti je u dublju posudu i posoliti sa kašicicom soli. Promešati i ostaviti da odstoji, 10-ak minuta. Zatim je dobro iscediti.

U vanglicu staviti obe vrste brašna, sa pecivom i solju. Dodati jaja, mleko, ulje i kiselu vodu. Žicom za mucenje sve dobro sjediniti. Dodati isceenu i iseckanu blitvu, promešati, pa ubaciti iseckani sir. Dobro sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 33x20 cm, dobro ga podmazati uljem i sipati pripremljenu smesu. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 C, dok ne dobije rumenu boju.

Ispecenu projaru izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da odstoji 10-ak minuta. Zatim je iseci na kocke i poslužiti.

## **Savet**