

Projara sa blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša (od 200 ml)** kukuruznog brašna
- **1** **caša** pšenice brašna
- **1** **caša** mleka
- **1/2** **caše** ulja
- **1/2** **caše** kisele vode
- **150** **g** feta sira, iseckanog na kockice
- **2** jajeta
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** vezablitve
- **1,5** kašičice soli

Priprema

Blitvu ocistiti i iseckati sitno. Staviti je u dublju posudu i posoliti sa kašicom 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 isce?enu 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 pece, u prethodno zagrejanj 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