

Proja sa sirom (i blitvom)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice**kukuruznog brašna
- **3 šoljice**belog brašna
- **3 šoljice**kukuruznog griza (palente)
- **3 šoljice**mleka
- **3 šoljice**jogurta
- **3** jajeta
- **1 šoljica**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**sira
- **3-4 list**blitve (po želji)

Priprema

Mikserom umutiti jaja, pa dodati mleko, jogurt i ulje, pa mutiti mikserom još malo. U drugoj posudi izmešati belo i kukuruzno brašno, palentu i prašak za pecivo, pa polako dodavati smesi sa jajima neprestano muteci mikserom najmanjom brzinom. Dodati izmravljeni sir i prethodno opranu i sitno iseckanu blitvu. Sipati smesu u pleh i peći na 180 stepeni.

Savet

U proju možete dodati i sitno seckanu šunku, krastavie ili 3-4 kašike ajvara. Koristila sam šoljicu od jogurta, ali možete koristiti bilo koju šolju, bitno je samo da sve sastojke uzimate istom šoljom.