

Proja sa blitvom (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** kukuruznog brašna
- **150 g** griza
- **150 g** pšenice brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 ml** ulja
- **200 ml** mleka
- **180 ml** jogurta
- **150 g** belog sira
- **150 g** blitve
- **1/2 kašice** origana
- **3** jajeta
- so po ukusu

Priprema

Skuvati blitvu, ocediti pa je sitno iseckati. U posudu odgovarajuće veličine sipati sve tri vrste brašna i dodati prašak za pecivo. Dobro promešati. Dodati ulje, mleko i jogurt. Promešati, dodati jaja, sir, blitvu i origano, pa malo posoliti. Sjediniti smesu. Zagrejati rernu na 250 stepeni. Sipati masu u pleh obložen papirom za pečenje ili podmazan uljem i posut brašnom. Peci pet minuta na 250 stepeni, a zatim smanjiti temperaturu na 200 stepeni i

peci oko 20 minuta. Servirati toplo.

Savet