

Proja sa prazilukom i sirom trapistom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna T-500
- **250 g** kukuruznog brašna
- **3 struka** praziluka
- **200 g** blitve
- **3** jajeta
- **200 g** kisela pavlaka
- **200 g** sira trapist
- **200 ml** mlijeka
- **po potrebi** kisele vode
- **3 kašike** lanene sjemenke
- **1 kašika** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** ulja

Priprema

Praziluk i blitvu sitno isjeckati.

Dodati jaja, mlijeko, ulje, isitnjen sir trapist, pavlaku, sjemenke lana, so i sve sjediniti. Dodati pšenicno i kukuruzno brašno pomiješano sa praškom za pecivo i uz dodatak kisele vode sjediniti masu. Izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Posuti sjemenkama lana.

Peci na 220 C oko 35-40 minuta.

Ostaviti da se malo ohladi i onda sjeci po želji.

Služiti uz jogurt. Prijatno!

Savet