

Proja sa zeljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 caša jogurta**
- **1 cašapšenicnog brašna**
- **2 cašakukuruznog brašna**
- **1 cašaulja**
- **1 cašamleka**
- **po ukususo**
- **3jajeta**
- **1 kesicapršak za pecivo**

Za nadev:

- **maloulja**
- **300 gzelja**
- **1jaje**
- **1-2 kašikekukuruznog brašna**

Priprema

Umutiti jaja, dodati so, jogurt, ulje, mleko, brašno i sve umutiti u žitku masu. Podeliti masu na dva dela, pa prvi deo sipati u podmazan pleh. Ovamo zelje iseckati i popržiti na malo ulja, dodati malo kukuruznog brašna i jedno jaje. Kada se prvi deo malo zapekao rasporediti fil po kori i preliti ostatkom testa. Peci dok ne porumeni.

Savet

aša od jogurta se koristi kao mera za sve sastojke. Služiti toplo uz sir, jogurt, kiselo mleko. Prijatno.