Proja sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **100 ml**ulja
- **200 ml**jogurta
- **150 ml**mleka
- **100 g**kukuruznog griza
- **100 g**palente
- **100 g**obicnog, pšenicnog, brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**iseckanog suvog mesa
- **150 g**iseckanog sira (feta)

Priprema

U vanglicu razbiti jaja i, žicom za mucenje, sjediniti ih (nije potreban mikser). Dodati ulje, jogurt i mleko, pa sjediniti, dodatu, tecnost, sa jajima.

U odgovarajucoj posudi sipati kukuruzni griz, palentu, pšenicno brašno, so i pecivo, pa kašikom sjediniti. Dobijenu smesu izruciti u testo i, žicom za mucenje, dobro umutiti, da nema grudvica.

Na kraju dodati iseckani sir i suvo meso. Kašikom promešati i sipati u, podmazan, pleh (vel. 30x20 cm). Pleh sa testom staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Pecenu proju izvaditi i prekriti krpom, da se prohladi. Prohlaenu proju iseci na kocke i poslužiti.

Savet