

Proja sa sirom i blitvom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1 cašajogurta**
- **3,5 caše projnog brašna**
- **1/2 cašebelog brašna**
- **1 cašagazirane vode**
- **1/3 caše ulja**
- **1 kesica praška za pecivo**
- **po ukususoli**
- **200 gsira**
- **po ukusublitve**

Priprema

Ukljucite rernu odmah na 200C jer se proja jako brzo priprema. Merite sve cašom od jogurta. Razbiti jaja u ciniju i izlupati ih viljuškom. Dodati jogurt, obe vrste brašna, prašak za pecivo, ulje, kiselu vodu. Dodati sir i so po ukusu, u zavisnosti od toga koliko je sir slan. Dodati i saseckanu blitvu i sve kašikom izmešati da se sastojci sjedine i povežu. Izliti u tepsiju sa pek papirom i staviti u zagrejanoj rerni na 200C. Proverite cackalicom kada je pecenu.

Savet

Jako ukusna, mekana proja koju možete jesti i narednog dana ako vam ostane. Priprema se jako brzo u jednoj posudi, sa jednom ašom i kašikom. :) Poslužiti uz jogurt, keap, salatu, peenicu, šta god volite. Prijatno :)