

Proja sa koprivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Testo:

- **11 kašika (vrhom punih)** projanog brašna
- **5 kašikapšenicnog** brašna
- **1 kesicaprška** za pecivo
- 2jajeta
- **200 ml** gazirane vode
- **200 ml** jogurta
- **80 ml** ulja
- **1 kašicicasoli**

Fil:

- **200 g** vrhova mlade koprive
- **3** struka, mladog, crnog luka
- **1 struk** mladog, belog luka
- **200 g** zmrvljenog sira
- **180 g** kisele pavlake
- 2jajeta
- **1 kašicicasoli**
- ulje

Priprema

Prvo pripremiti fil. Koprivu blanširati, samo jedan minut. Rešetkastom kašikom je izvaditi u, hladnu, vodu. Dobro je rukom iscediti i, sitno, iseckati. Sitno, takoe, iseckati, mladi, crni i beli luk.

U odgovarajuću posudu staviti ulje da se zgreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani luk i, na srednjoj temperaturi, pržiti ga, da omeša. Dodati iseckanu koprivu, dinstati jedan minut i skloniti sa vatre. Ostaviti da se ohladi.

U vanglicu izmrviti sir (viljuškom), dodati jaja, kiselu pavlaku i, viljuškom, dobro sjediniti. Na kraju ubaciti koprivu sa lukom, posoliti po ukusu i pomešati.

Testo: U vanglicu razbiti jaja i žicom za mucenje umutiti (samo da se sjedine). Dodati ulje, gaziranu vodu i jogurt. Umutiti sastojke. Na kraju dodati mešavinu brašna, praška za pecivo i so. Dobro žicom umutiti.

Pleh, vel. 30x20cm, dobro podmazati uljem. U pripremljeni pleh sipati polovinu testa i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Kada testo uhvati koricu izvaditi pleh iz rerne i, preko zapecenog testa, ravnomerno rasporediti fil. Preko fila sipati ostatak testa i vratiti u rernu, da se proja ispece.

Kada proja dobije rumenu boju izvaditi pleh iz rerne, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu proju iseci na kocke i poslužiti, uz jogurt, kajmak, sir, mladi luk, suhomesnato, po ukusu...

Savet