

## ***Proja sa spanacem (3)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 220 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 120 g kukuruznog brašna
- 140 g pšenice brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g domaćeg sira (ili feta sira)
- 150 g spanaca
- 1 kašičica soli

### **Priprema**

Spanac ocistiti, oprati i sitno iseckati. Sir iseci na kockice.

U vanglicu razbiti jaja i žicom za mucenje ih sjediniti (nije potrebno da se mnogo mute, samo koliko da se sjedine). Dodati ulje i jogurt i sjediniti ih sa jajima. Zatim ubaciti mešavinu kukuruznog brašna, pšenice brašna, praška za pecivo i so. Dobro umutiti da ne ostanu grudvice od brašna. Na kraju dodati iseckani sir i spanac. Kašikom promešati da se svi sastojci sjedine. Umucenu smesu ostaviti u vanglici 15 minuta, da testo odstoji.

Pleh, vel. 30x20cm, podmazati uljem i posuti brašnom. Blago udarajući rukama po plehu, brašno ravnomerno rasporediti po celom plehu. Višak brašna istresti. Rernu uključiti da se zagreje na 200 stepeni.

Sipati testo u pripremljeni pleh, poravnati ga i staviti proju da se pece. Kada proja dobije lepu rumenu boju izvaditi je iz rerne (probati cackalicom da li je pecena), prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohla?enu proju iseci na kocke i poslužiti.

## **Savet**