

Proja sa spanacem (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **220 mljogurta**
- **100 mlulja**
- **120 gkukuruznog brašna**
- **140 gpšenicnog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **200 gdomaceg sira (ili feta sira)**
- **150 gspanaca**
- **1 kašicicasoli**

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 mije, samo koliko da se sjedine). Dodati ulje i jogurt i sjediniti ih sa jajima. Zatim ubaciti mešavinu kukuruznog brašna, pšenicnog 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 udarajuci rukama po plehu, brašno ravnomerno rasporediti po celom plehu. Višak brašna istresti. Rernu ukljuciti 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.

Prohlaenu proju iseci na kocke i poslužiti.

Savet