

Proja sa blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šoljice (od crne kafe) kukuruznog brašna
- 2 šoljice belog pšenice brašna
- 2 šoljice jogurta
- 2 šoljice ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kriška sira
- po ukus
- 1 vezica blitve

Priprema

Jaja izmutimo sa jogurtom i uljem dodamo mešavinu brašna sa praškom za pecivo i izmešamo da dobijemo glatku smesu. Dodamo izdrobljeni sir i iseckanu blitvu (koju smo oprali odstranili dršku i trdji deo).

Promešamo i sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 200C oko 20 minuta dok lepo porumeni.

Savet

Uz jogurt jako je pogodan za doruak ili veeru.