

Proja sa blitvom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **malosoli**
- **400 ml** jogurta
- **100 ml** kisele vode
- **100 ml** ulja
- **150 g** žutog kukuruznog brašna
- **150 g** belog običnog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** sira
- **6 većih listova** blitve

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt, kiselu vodu, so i ulje. Izmešati. Dodati žuto proino brašno i obično brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lepo izmešati. Dodati 150 g sira izmravljenog na krupnije komade. I iseckanu blitvu. (Blitvu možete kratko obariti u slanoj vodi.)

Promešati i sipati smesu u pleh. Preko posuti ostatak sira.

Proju peci na 200 C oko 20 minuta. Ostaviti da se prohladi.

Prohladjenu proju iseci na kocke i poslužiti uz jogurt, kiselo mleko ili pavlaku! Prijatno!

Savet