

# **Proja sa sirom i spanacem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Za koru i fil:**

- 3 jajeta
- 3 kašike pavlake
- 2 kašike kiselog mleka
- 1 šoljak isele vode
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 šolje ulja
- 1 šoljakukuruznog brašna
- 1 šoljapšenicnog brašna
- 1 kriškakravlјeg punomasnog sira
- 500 g spanaca (može zelje ili blitva)
- po ukusumalo slatkog mleka i soli

## **Priprema**

Umutiti jaja, dodati pavlaku, kiselu vodu, kiselo mleko, prašak za pecivo, ulje i so, sve izmešati pa dodati kukuruzno i pšenично brašno. Izmutiti smesu i dodati slatkog mleka, testo ne treba da je jako gusto. Pola testa sipati u podmazan pleh i zapeci (da spanac ne potone kad se stavi odozgo). Dok se prvi sloj proje pece, izdinstati spanac na malo putera, ocediti ga i iseckati. Zapecenu proju premazati spanacem, na spanac narendati sloj sira, preliti ostatkom testa i peci na 200 C oko 40 min.

## **Savet**