

Jogurt proja



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **čaš** jogurta 200ml
- 1/2 **jogurtske** **čaše** ulja
- 1 **jogurtska** **čaša** belog brašna
- 1 **jogurtska** **čaša** kukuruznog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g zelja (spanaca, blitve)
- 200 g tvrdog sira

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, kukuruzno brašno.

Dodati sitno iseckano želje i narendan sir.

Sve to dobro sjediniti i ostaviti na sobnoj temperaturi oko pola sata.

Sipati u podmazan pleh i peći na 180 C oko pola sata.

Pecenu proju iseci i služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet