

Proja sa spanacem i šunkom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2,5** **caše (od 250 ml)** kukuruznog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3** jajeta
- **130 ml** mleka
- **130 ml** ulja
- **130 ml** jogurta
- **150 g** iseckanog sira
- **1,5 kašičice** soli
- **100 ml** kisele vode

Fil:

- **300 g** spanaca
- **200 g** šunke

Priprema

Prvo pripremiti fil : Spanac iseckati sitno, posoliti sa kašicom soli, promešati i ostaviti da odstoji 10 - ak minuta. Posle datog vremena spanac dobro iscediti. Šunku iseci na kockice.

Testo: U dubljem sudu razbiti jaja i umutiti ih. Dodati mleko, ulje, jogurt, so, sir (iseckan na kockice) i kukuruzno brašno sa praškom za pecivo. Sjediniti mikserom. Na kraju dodati kiselu vodu i sve promešati.

Pleh podmazati uljem, sipati polovinu testa, pa preko poreati iseckani spanac i šunku. Preko preliterati sa drugom polovinom testa. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Savet