

Proja sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 ml ulja
- 200 ml jogurta
- 150 ml mleka
- 100 g kukuruznog griza
- 100 g palente
- 100 gobicnog, pšenice, brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g iseckanog suvog mesa
- 150 g iseckanog sira (feta)

Priprema

U vanglicu razbiti jaja i, žicom za mucenje, sjediniti ih (nije potreban mikser). Dodati ulje, jogurt i mleko, pa sjediniti, dodatu, tecnost, sa jajima.

U odgovarajucoj posudi sipati kukuruzni griz, palentu, pšenicno brašno, so i pecivo, pa kašikom sjediniti. Dobijenu smesu izruciti u testo i, žicom za mucenje, dobro umutiti, da nema grudvica.

Na kraju dodati iseckani sir i suvo meso. Kašikom promešati i sipati u, podmazan, pleh (vel. 30x20 cm). Pleh sa testom staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Pecenu proju izvaditi i prekriti krpom, da se prohladi. Prohlaenu proju iseci na kocke i poslužiti.

Savet