

## *Proja sa spanacem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 kašičica soli
- 200 ml jogurta
- 200 ml kisele vode
- 80 ml ulja
- 100 g pšenice brašna
- 300 g kukuruznog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g palente
- 200 g sira
- 100 g svežeg spanaca

### **Priprema**

Umutimo jaja penasto i dodamo so. Zatim dodajemo jogurt, kiselu vodu i ulje. Sve lepo sjedinimo.

Postepeno dodajemo pšenično brašno, kukuruzno brašno, prašak za pecivo i palentu. Smesu lepo umutimo da nema grudvica.

Smesi dodajemo izmrvljen sir i sitno iseckan svež spanac.

Smesu izlijemo u pleh obložen papirom za pečenje. Pecemo u već zagrejanj rerni na 190 stepeni 30-40 minuta dok ne dobije lepu zlatno žutu boju.

## **Savet**

Umesto svžeg spana?a možemo koristiti i smrznuti spana? koji smo prethodno odledili i ocedili od viška vode.