

Proja na sprat



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za prvi sprat:

- **4 kašike** kukuruznog brašna
- **3 kašike** heljdinog brašna
- **250-300 ml** kisele vode
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** soli

Za drugi sprat:

- **3 kašike** sitnog sira
- **1 šaka** spanaca ili blitve
- **1** belance
- **malo** kisele vode

Priprema

Rernu uključimo na 180C.

U posudu stavimo kukuruzno i heljino brašno, prašak za pecivo, so i promešamo ih. Zatim nalijemo kiselom vodom i kašikom sve promešamo da se izjednaci. Smesa treba da bude malo rea, nalik smesi za mafine.

Smesu izlijemo u manji kalup obložen papirom za pečenje. (moj je precnika 16cm, ali može i malo veci jer se testo naduje prilikom pečenja)

Stavimo u vec zagrejanu rernu da se zapece, da se uhvati cvrsta korica. Za to vreme pripremimo drugi sprat.

Spanac ili blitvu peremo i prelijemo na par minuta kipucom vodom da blago omekša. Zatim ga isperemo pod hladnom vodom i saseckamo.

U posudu stavimo sir, spanac i dodamo malo kisele vode kako bi razbili i razredili malo sir. Dovoljno je par kašika. Sjediniamo sir i spanac pa dodamo jedno belance i na kratko izmešamo kašikom da se poveže sa smesom (može i jedno celo jaje).

Kada se prvi sprat vec zapekao i ima cvrstu koricu izlijemo i rasporedimo smesu sa sirom pa vratimo u rernu.

U zavisnosti od velicine kalupa u kome pecete i od jacine šporeta procenite kada treba da izlijete smesu sa sirom. Ja sam izlila u trenutku kada je prvi sprat bio mao više od pola pecen. Znaci odozgo je bila cvrsta korica, ali kada sam probola cackalicu bilo je malo lepljivo, taman dovoljno da se ispece zajedno sa drugim slojem. Sa drugim slojem sam pekla još 15tak minuta.

Kada se ispece (proverite cackalicom) izvadite iz kalupa zajedno sa papirom, na neki rešetku, sacekajte da se prohladi pa odvojite papir.

Prohlaeno seci i poslužiti uz jogurt, kecap ili neku salatu po izboru.

Savet

Prijatno :)