

Socna proja sa spanacem i sirom

Toliko je ukusna i socna da moze da se jede dva dana - za dorucak :)



- 1** Spanac dobro oprati, iseckati i kratko prokuvati, samo koliko da "uvene".
- 2**
- 3**
- 4** Jaja umutiti sa secerom, zatim dodati mleko, kiselu vodu i ulje. Promesati i dodati i brasno, prasak za pecivo i so.
- 5**
- 6**
- 7** Na kraju dodati izmrvljen sir i ocedjen spanac.
- 8**
- 9**
- 10** Peci u uljem podmazan pleh i peci na 250 stepeni oko 20 minuta - dok lepo ne porumeni.

Sastojci:

- spanaca 300 g
- jaja 2
- secera 2 kasicice
- soli 1 kasicica
- mleka 1 velika solja
- kis.vode 1 velika solja
- psenicnog brasna 1 velika solja
- kukuruznog brasna 2 i po solje
- praska za pecivo kesica
- sira 300 g
- ulja 1/2 solje

Napomena:

Sluziti toplo uz jogurt, kiselo mleko, kajmak, pavlaku

- kako ko voli :)