

# Masenića

## Za 6 osoba

### Proja

400 g belog kukuruznog brašna  
1 kesca praška za pecivo  
3 dl vode  
1 dl ulja  
100 g spanaća  
so  
biber  
2 kašike kisele pavlake

### Preliv

200 g slanine  
200 g kajmaka

### Način pripreme

1. Pomešati sve sastojke za proju i peći u rerni na 180 stepeni, dok ne dobije zlatno žutu boju. Ostaviti da se malo ohladi.
2. U tiganju propržiti iseckanu slaninu i kada postane hrskava dodati kajmak. Kada se kajmak otopi krčkati još minut, dva.
3. Proju usitniti rukama i preliti kajmakom i slaninom. Služiti toplo.