

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.