

Rogljevačka proja sa blitvom

Za 6 osoba

150 g kukuruznog brašna
150 g griza
150 g pšeničnog brašna
1 kesica praška za pecivo
1,5 dl ulja
3 jaja
2 dl mleka
2 dl jogurta
1 kašičica soli
150 g sira
150 g blitve
 $\frac{1}{2}$ kašičice suvog origana

Način pripreme

1. U posudu odgovarajuće veličine sipati sve tri vrste brašna i dodati prašak za pecivo. Dobro promešati.
2. Nakon toga dodati ulje, mleko i jogurt. Promešati, pa zatim dodati jaja, sir i blitvu, malo posoliti. Sjediniti masu.
3. Uključiti rernu da se zagreje na 250 stepeni.
4. Sipati masu u pleh obložen papirom za pečenje ili premazan sa uljem i posut brašnom. Peći 5 minuta na toj temperaturi, a zatim smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peći oko 20 minuta.
5. Servirati toplo.