

# 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.