

# プロヤ

プロヤは、トウモロコシ粉やコーングリッツで焼いたコーンブレッドで、セルビアでは伝統的なパンの一種です。富士見市の特産品であるトマトやほうれん草を入れて作成しました。



## <材料>

市販のマフィン型(カップケーキ) 6個分

コーングリッツ	100 g
卵	2個
牛乳	100 g
プレーンヨーグルト	75 g
ベーキングパウダー	20 g
サラダ油	20 g
食塩	1 g
カッテージチーズ	100 g
トマト	1.5個 (130g程度)
又はほうれん草	100 g

## <備考>

- ・カッテージチーズの代わりにピザ用チーズでも可能。
- ・ほうれん草は、あらかじめゆでてから軽く絞り、2～3cmに切って使ってください。

## <作り方>

- ①ボウルに卵を割りほぐし、プレーンヨーグルト、牛乳を加えてよく混ぜる。
- ②①にコーングリッツ、ベーキングパウダー、食塩を加えて混ぜる。
- ③②にサラダ油を加えてよく混ぜ、最後にカッテージチーズをあまりつぶさないように、さっくりと混ぜ合わせる。
- ④マフィン型に③を入れ、1cm角に切ったトマト又はゆでたほうれん草を入れる。
- ⑤200℃に予熱したオーブンで15分焼く。