

Proja sa sirom i šunkom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje (od 2 dl)**kukuruznog brašna
- **2 šolje (od 2 dl)** brašna tip 400
- **3** jajeta
- **1 šolj**ajogurta
- **3 šolj**kisele vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašičice**soli
- **1/2 šolje** ulja
- **100 g**sira mediterana
- **150 g**sendvic narezak šunke

Priprema

U posudu sjediniti sve sastojke sem šunke sendvic narezak.

Kada je smesa gotova, odgovarajuće gustine posuti je u pleh.

Pleh prodrmati, i odozgo posuti iseckanu šunku i oper prodrmati, kako bi se smesa izjednacila.

Pleh staviti u predhodno zagrejanu rernu, i peci 20-30 minuta na 200 C. Proja je gotova kad porumeni.

Savet

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.