

Projice sa pecenom paprikom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **malosoli**
- **1** **caša (180 g)** kiselog mleka
- **300 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **150 g** kukuruznog brašna
- **150 g** pšenice brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** sitnog sira
- 2-3 vece pecene paprike

Priprema

Pecenu papriku iseci na sitne komade. Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim kiselo mleko, jogurt, ulje, kukuruzno i pšenično brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i papriku i promešati kašikom. Sipati u modlu za projice.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet