Projice sa šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **malo**soli
- **500 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **150 g**kukuruznog brašna
- **150 g**pšenicnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**sitnog sira
- **150 g**šunke
- laneno seme

Priprema

Umutiti jaja, dodati malo soli, pa jogurt, ulje, pšenicno i kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i šunku secenu na sitne komade. Promešati kašikom. Sipati u modlu za projice i preko staviti po nekoliko semenki (laneno seme ili suncokret).

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

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet