

Projara sa šunkom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš**ajogurta
- 1 **caš**akukuruznog brašna
- 1 **caš**apšenicnog brašna
- 1/2 **caš**eulja
- 1 **kesi**capraška za pecivo
- 1 **kaš**icicasoli
- **oko 200 g**šunke
- susam

Priprema

Umutiti jaja sa uljem, dodati jogurt, brašno sa praškom za pecivo dodavati postepeno i so. Dodati iseckanu šunku i kašikom promešati. Sipati u pleh obložen pek papirom, posuti susamom. Peci na 200 C oko 25 minuta.

Savet

Umesto jogurta može se dodati i mleko.