

Proja kao španska pita



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caš**apšenicnog brašna
- **1** **caš**akukuruznog brašna
- **1** **caš**akiselog mleka
- **1/2** **caše** ulja
- **1/2** **caše** jogurta
- **2-3** crvene paprike
- **oko 7-8** kiselih krastavcica
- **300** g tvrdog sira
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **4** jajeta
- **po ukusu** soli
- **250** g pecenice (šunke-po ukusu)

Priprema

Viljuskom umutiti jaja, dodati kiselo mleko, jogurt, ulje, sir i so.

U tu smesu ubaciti na sitnije kockice isecenu papriku (ja sam koristila kiselu što mi je ostala od zimnice) i krastavcice. Sjediniti.

Na kraju dodati brašna koja ste prethodno sjedinili i u njih umešali prašak za pecivo. Sjediniti sve lepo varjacom, sipati u pleh podmazan uljem i brašnom i peci na 220 C dok lepo ne porumeni.

Savet

Ptijatno!!! :)