

Proja sa slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** kukuruznog brašna
- **1 šolja** pšenice brašna
- **1 šolja** mleka
- **1/2 šolje** ulja
- **200 g** sitnog sira
- **300 g** slanine
- 3 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malo** soli

Za posipanje:

- **malo** susama

Priprema

Spremiti sastojke. Slaninu iseci na kockice.

Propržiti slaninu, pa je pomešati sa kukuruznim i pšenicnim brašnom. Dodati ulje, mleko, jaja, sir, prašak za pecivo i malo soli. Sve dobro promešati dok se sastojci ne sjedine.

Podmazati i brašnom posuti kuglof i sipati smesu, pa je odozgo posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 200°C, oko 30 minuta.

Kada se prohladi, seci na parcad i služiti. Prijatno.

Savet

Brzo i ukusno. Prijatno :-)