

Proja (13)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **150 g**belog kukuruznog brašna
- **150 g**mekog brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kesicaprška** za pecivo
- 1jogurt
- **2 kašikeulja**
- 2jajeta
- **1 kašikasuncokreta**
- **2 dl**vode
- **1 dl**mleka
- **150 g**kackavalja
- **150 g**šunkarice
- 2 mala krastavcici

Ostalo:

- **po potrebisam**
- **po potrebilan**
- **po potrebi chia**

Priprema

Umutiti mikserom cela jaja, dodati so, jogurt, ulje, mleko, vodu i sve izmešati. Brašno prosejati sa paškom za pecivo, izrendati sir, iseckati šunkaricu i krastavce. Dodati brašno, semenke suncokreta, šunkaricu, krastavce i

sir. Sve špatulom izmešati. U kalup za hleb staviti pek papir, sipati i izravnati masu. Posuti semenkama i peci na 180C. Proveriti štapicem da li je testo peceno. Prohladiti.

Savet