Pica projice (2)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša od jogurta**kukuruznog brašna
- **1 caša od jogurta**pšenicnog brašna
- **1/2 caše** ulja
- **1,5 caša od jogurta** jogurt
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **2**jajeta
- **200 g**sira
- **50 g**kackavalja
- **po ukusu**kecapa
- **50 g**salame po izboru
- **50 g**slanine

Priprema

Umutite jaja, dodajte obe vrste brašna, ulje, prašak za pecivo, so i jogurt. Izmešajte sve sastojke i sipajte smesu u kalup za projice, ali samo do visine kalupa da bi imalo mesta za fil. Fil: Slaninu i salamu sitno iseckajte, a kackavalj narendajte. Masi dodajte sir i sve dobro izjednacite. Fil ravnomerno nanesite na svaku projicu. Pecite na 200C oko 30 minuta.

Savet