

Bogata gurmanska proja



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caša** jogurta
- 1/2 ulja
- 1 **caša** kukuruznog brašna
- 1 **caša** običnog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g slanine
- 100 g šunke
- 100 g kackavalja
- 100 g tvrdog sira

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje, kukuruzno brašno i obično brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro promešati pa dodati salamu i slaninu iseckanu na kockice, izmrvljen sir i narendan kackavalj.

Sve dobro sjediniti pa peći na 180 C oko pola sata. Ispecenu proju iseci na kocke i služiti dok je topla.

Savet