

Projice sa šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **malosoli**
- **500 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **150 g** kukuruznog brašna
- **150 g** pšenice brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** sitnog sira
- **150 g** šunke
- laneno seme

Priprema

Umutiti jaja, dodati malo soli, pa jogurt, ulje, pšenično i kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i šunku secenu na sitne komade. Promešati kašikom. Sipati u modlu za projice i preko staviti po nekoliko semenki (laneno seme ili suncokret).

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet