

## Španska projica



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3** **caše (od 2 dl)**projnog brašna
- **1,5** **caša (od 2 dl)**pšeniceog brašna
- **3**jajeta
- **2** dlulja
- **1/2** **kesice**praška ze pecivo
- **150** gposebne salame
- **150** gfeta sira
- **3**kisela krastavcica
- **1**peglana paprika
- malo šargarepe (iz peglane paprike)
- **po ukusu**soli
- **4** dlkisele vode

### Priprema

Salamu, sir, krastavcice, papriku i šargarepu sitno iseckati.

Jaja i so lepo umutiti.

Dodati projno i pšenicno brašno, prašak za pecivo, ulje i kiselu vodu i lepo umutiti, da se sastojci sjedine.

Zatim dodati iseckane sastojke.

Lepo promešati i smesu sipati u podmazan pleh.

Peci na 220 C, dok ne porumeni. Prijatno!

**Savet**