Projara sa šunkom

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **1 caša**jogurta
- **1 caša**kukuruznog brašna
- **1 caša**pšenicnog brašna
- **1/2 cašeulja**
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **oko 200 g**šunke
- susam

Priprema

Umutiti jaja sa uljem, dodati jogurt, brašno sa praškom za pecivo dodavati postepeno i so. Dodati iseckanu šunku i kašikom promešati. Sipati u pleh obložen pek papirom, posuti susamom. Peci na 200 C oko 25 minuta.

Savet

Umesto jogurta može se dodati i mleko.