Proja kao španska pita



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**pšenicnog brašna
- **1 čaša**kukuruznog brašna
- **1 čaša**kiselog mleka
- **1/2 čaše** ulja
- **1/2 čaše** jogurta
- **2-3**crvene paprike
- **oko 7-8**kiselih krastavcica
- **300 g**tvrdog sira
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4** jajeta
- **po ukusu**soli
- **250 g**pecenice (šunke-po ukusu)

Priprema

Viljuskom umututi jaja, dodati kiselo mleko, jogurt, ulje, sir i so.

U tu smesu ubaciti na sitnije kockice isecenu papriku (ja sam koristila kiselu što mi je ostala od zimnice) i krastavcice. Sjediniti.

Na kraju dodati brašna koja ste prethodno sjedinili i u njih umešali prašak za pecivo. Sjediniti sve lepo varjacom, sipati u pleh podmazan uljem i brašnom i peci na 220 C dok lepo ne porumeni.

Savet

Ptijatno!!! :)