

Šarena proja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za projice (testo):

- **1 caša (od kiselog mleka)** kukuruznog brašna
- **1 caša** šepenicnog oštrog brašna
- **1 caša** jogurta
- **1 caša** ulja
- **1 kašicica** praska za pecivo
- **2 jajeta**
- **100 g** belog sira po izboru

Nadev za projice:

- **3 listica** slaninice
- **3-5 listica** pecenice
- **2 kiselela** krastavčica
- **1 manja** crvena paprika sveža
- **2-3 šmpinjonjona** veža
- origana

Priprema

Svi sastojci za testo se pomešaju da se dobije glatka masa, koja se razlije u tavu za pecenje ili neki kalup po želji, (na fotografiji su projice koje su se pekli u silikonskom kalupu sa otvorima-12 projica).

Nadev: Nekoliko listica pecenice, nekoliko listica slanine, dva do tri šampinjona, sveža crvena paprika, može i

par sitnih krastavcica...Suhomesnate sastojke iseci sitno na kockice dodati sitno seckanu papriku, šampinjone i dva manja krastavcica, dodati malo origana, ili nekog drugog zacina po želji....Na razlivenu pripremljenu masu staviti nadev i blago potisnuti...Rernu zagrejati na 200 stepeni, pa ubaciti proju i peci je na 180 oko 40 minuta....kada dobij ezlatno-braonkastu nijansu...gotovo je....Ako se pece u obicnoj tavi, podmazati dno i stranice.

Savet

Ako se projice peku u kalupu, kao ove na fotografiji, potrebno je ostaviti prostor za nadev, kako se tokom peenja u rerni masa ne bi razlila...prvih deset minuta peenja, može projice se mogu pokriti al.folijom, kako se površina ne bi prepekla.