

Carske projice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 kašičica soli
- 500 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 150 g kukuruznog brašna
- 100 g pšenice brašna
- 50 g brašna od spelte
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g sitnog sira
- 5-6 listova šunke
- 4 manja kisela krastavca
- 1 manja paprika (crvena)

Priprema

Iseci krastavce i šunku. Papriku oprati, ocistiti i iseci.

Umutiti jaja, dodati so, pa jogurt, ulje, pšenično, speltino i kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Izmešati pa dodati sir i sitno seckane krastavce, šunku i papriku. Promešati kašikom.

Sipati u modlu za projice.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 200C.

Poslužiti tople, uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet

Od ove koliine ja dobijem 24 komada (2x12kom).