

Proja sa semenkama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **400** g sitnog sira
- **200** g grčkog jogurta ili kiselog mleka
- **1** šolja (**200 ml**) ulja
- **2** šolje brašna
- **3** šoljekukuruznog brašna
- malosoli
- **50** g kajmaka
- **1** kesica prška za pecivo
- po želji sa sarama
- po želji lanenog semena
- po želji sunčokreta
- po želji semenki bundeve

Priprema

Ulupati jaja, dodati sitan sir, posoliti po ukusu. Zatim sipati ulje, malo jogurta i kajmaka po želji. Sve lepo sjediniti. Na kraju sipati oba brašna i prašak za pecivo, celu smesu dobro promešati. Podmazati pleh uljem, pobršnjaviti, pa onda staviti semenke po želji (ja sam koristila laneno seme, sunčokretovo seme i semenke bundeve, susam). Sipati preko celu smesu za proju, pa odozgo opet poreati semenke. Peci u prethodno zagrejanoj rerni oko 25 minuta otprilike, na 250 C. Prijatno!

Savet

Služiti uz jogurt i dodatak kajmaka i ajvara... ako imate i varke onda je ugoaj potpun! :)