

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 šolje kukuruznog brašna
- malosoli
- 50 g kajmaka
- 1 kesica praška za pecivo
- po želji susama
- po želji lanenog semena
- po želji suncokreta
- 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, pobrašnjaviti, pa onda staviti semenke po želji (ja sam koristila laneno seme, suncokretovo seme i semenke bundeve, susam). Sipati preko celu smesu za proju, pa odozgo opet poređati semenke. Peci u prethodno zagrejanj rerni oko 25 minuta otprilike, na 250 C. Prijatno!

Savet

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