

## *Projara sa testeninom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kukuruznog brašna
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 pavlake
- 1 kriška sira
- 1 dl ulja
- 1/2 kese spiralne testenine
- 50 g šunke
- voda
- so

### **Priprema**

Staviti 1,5 l vode, kašicu soli i kašiku ulja da prokljuca i u ključalu vodu sipati testeninu. Mešati sa varjacom 10 minuta pa skloniti sa vatre. Procediti i hladnom vodom isprati.

Jaja, so, pavlaku i sir izmešati, dodati testeninu i ulje.

Kukuruzno brašno pomešati sa praškom za pecivo pa dodati u jaja.

Šunku izrendati i pomešati sa smesom. Nastaviti mešanje sa varjacom i razliti u podmazan pleh i peci na 220 C.

Prijatno.