

Proja sa sirom i paprikom



Sastojci

Testo:

- 5 jaja
- 3 dl jogurta
- 1 šolja kukuruznog brašna
- 1 šolja pšenice brašna
- 3/4 šolje ulja
- 1 šolja vode
- so
- prašak za pecivo

Fil:

- 1/2 kg sitnog ("švapskog")sira
- 1 pavlaka
- so
- biber
- pecene paprike (5-6 komada)

Priprema

Umutiti žumanca sa ostalim sastojcima, mikserom, zatim dodati cvrst sneg od belanaca.

Izliti smesu u dobro namazanu dublju tepsiju i staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peci do zlatno sme?kaste boje.

Kada se ohladi proja se presece na pola i filuje filom od sira i pavlake, a preko sira se poslažu pecene paprike. Preklopiti drugim delom proje.