

## Šarena proja



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **3** šoljebelog brašna
- **2** šoljekukuruznog brašna
- **1** šoljaulja
- **1** šoljakisele vode
- **1/2** šoljejogurta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2**jajeta

### I još:

- **50** gsir mediteran
- **30** gšunke
- **30** gkisele paprike
- **3-4**krastsvica

## Priprema

Prvo sitno iseckati krastsvic, šunku i papriku.

U ciniju stavite belo i kukuruzno brašno, dodati jogurt, kiselu vodu, ulje, jaja i prašak za pecivo. Sve to mikserom sjediniti.

Zatim dodati iseckane sastojke (krastavac, papriku i šunku), i izgnjecen sir. Sve kašikom sjediniti. Tom smesom

puniti kalupe, ili smesu presuti u pleh.

Peci 30-45 minuta na 220 stepeni.

### **Savet**

Služiti uz rusku salatu. Prijatno.