

Domaca proja sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 šoljice belog brašna
- 2 šoljice palente
- 1 šoljica jogurta
- 1/2 šoljice ulja
- 250 g feta sira
- 200 g kremastog svežeg sira
- 200 g šunke
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 kašičica susama

Priprema

Najpre pomešati suve sastojke: brašno, palentu, sodu. Dodati jaja, izmrvljenu fetu i kremasti sir, sitno seckanu šunku. Sipati jogurt i ulje i sve promešati varjačom.

Namastiti posudu za pečenje i u nju sipati pripremljenu smesu za proju. Poravnati i posuti susamom.

Peci oko pola sata na 180 C, odnosno dok proja ne porumeni.

Savet

Prijatno.