

Jogurt proja sa sirom i salamom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- 2 **caše** jogurta
- 2 **caše**ulja
- 1 **caša**kisele vode
- 2 **caše** belog brašna
- 2,5 **caše** projinog brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- 250 **g**sira
- 300 **g**salamice sa povrcom

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje i kiselu vodu. Izmešati. Dodati brašno, projino brašno i prašak za pecivo. Posoliti. Sve izmešati.

Staviti seckanu salamu (ja sam koristila salamu sa povrcom) i 200 g sira izmravljenog na malo krupnije komade.

Nauljiti pleh velicine 35x25cm i staviti u rernu da se zagreje. U zagrejanom plehu naliti proju. Posuti ostatkom sira.

Peci na 200 C oko 35 minuta.

Proju seci na komade i služiti uz jogurt ili kiselo mleko! Prijatno!

Savet

Mera za sastojke je aša od jogurta.