

Šarena proja sa semenkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **49** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **2** dljogurta
- **1** dlulja
- **6** kašikaprojinog brašna
- **6** kašikabelog brašna
- **po ukusu** so
- 2crvene paprike
- **3-4**kiselih krastavaca
- **200** gsira
- **po ukusu**susam
- **po ukusu**uncokretovo seme
- **po ukusu**golica
- **1** kesicaprška za pecivo

Priprema

Jaja izbuckamo sa jogurtom i uljem dodamo jedno i drugo brašno i prašak za pecivo promešamo.

U smesu umešamo sitno seckanu papriku i krastavac i udrobimo sir. Sjedinimo smesu i sipamo u podmazan pleh. Odgore pospemo senenkama.

Pecemo na 180C oko 15-20 minuta dok dobije lepu zletnu boju.

Savet

Ukusna obogaena proja.