Šarena projara

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 dl jogurta
- 2 dl pavlake
- 2 dl kisele vode
- 1 dl ulja
- 8 kašika projinog brašna
- 4 kašike pšenicnog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika soli
- 150 g salame
- 6 kiseli krastavcica

Priprema

Jaja, jogurt, pavlaku, kilselu vodu i ulje dobro izmešati, dodati projino brašno, zatim pšenicno, prašak za pecivo i so. Sve dobro izmešati.

Salamu i kisele krasatvce, iseckati na kocke, dodati u smesu i izmešati kašikom.

Staviti u pleh obložen pek-papirom i peci na 250 C pola sata! PRIJATNO!