

# Šarene projice



## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 čaša kiselog mleka (ili jogurta)
- 1 čaša od jogurta belog brašna
- 1 čaša od jogurta projinog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 4 jajeta
- 1 kašika masti
- 1 šoljica ulja
- 150 g sitanog sira
- 150 g salame
- 2-3 kiselih krastavcica
- 1-2 kisele paprike
- malo praziluka
- so

## Priprema

Salamu, papriku, krastavcice i luk sitno iseckati. Jaja dobro umutiti mikserom, dodati kašiku masti i mutiti zajedno još 2-3 minuta. U tu masu dodati, prašak za pecivo, malo soli, brašno, sir i ostale iseckane sastojke: salamu, krastavcice, papriku i praziluk.

Sve dobro izmešati i tako sjedinjenu masu, sipati u podmazan i brašnom posipan pleh za pecenje.

Peci u zagrejanj rerni na 220 C oko 20 minuta dok se testo ne zarumeni.