Projice sa pecenom paprikom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **malo**soli
- **1 caša (180 g)**kiselog mleka
- **300 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **150 g**kukuruznog brašna
- **150 g**pšenicnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**sitnog sira
- **2-3** vece pecene paprike

Priprema

Pecenu papriku iseci na sitne komade. Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim kiselo mleko, jogurt, ulje, kukuruzno i pšenicno brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i papriku i promešati kašikom. Sipati u modlu za projice.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet