

## Proja (13)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Za testo:

- **150 g**belog kukuruznog brašna
- **150 g**mekog brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**jogurt
- **2 kašike**ulja
- **2**jajeta
- **1 kašika**suncokreta
- **2 dl**vode
- **1 dl**mleka
- **150 g**kackavalja
- **150 g**šunkarice
- **2** mala krastavci

### Ostalo:

- **po potrebi** susam
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** chia

## Priprema

Umutiti mikserom cela jaja, dodati so, jogurt, ulje, mleko, vodu i sve izmešati. Brašno prosejati sa paškom za pecivo, izrendati sir, iseckati šunkaricu i krastavce. Dodati brašno, semenke suncokreta, šunkaricu, krastavce i

sir. Sve špatulom izmešati. U kalup za hleb staviti pek papir, sipati i izravnati masu. Posuti semenkama i peci na 180C. Proveriti štapicem da li je testo peceno. Prohladiti.

## **Savet**