

Prolecne projice sa mladim lukom i spanacem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kafene šoljice belog brašna
- 4 kafene šoljice kukuruznog brašna
- 4 kafene šoljice vode
- 2 kafene šoljice ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vezamladog luka
- 100 g spanaca
- so

Priprema

U odgovarajuću šerpicu sipati vodu i staviti na šporet da proključa pa u nju dodati spanac i ostaviti da se vrlo malo skuva, potom izvaditi i ocediti. Umutiti jaja sa praškom za pecivo pa polako dodavati, brašno, kukuruzno brašno, ulje, vodu, so i na kraju sitno seckani mladi luk i seckani spanac. Modlice za proju ili pleh namazati uljem sipati masu i peći u rerni zarejanoj na 200 stepeni.

Savet