Proja od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **100 ml**ulja
- **1/2 kašicica** soli
- **120 g**brašna
- **1/2**prašak za pecivo
- **500 g**tikvica
- **1/2 čaše**kisele pavlake
- **100 g**šunke

Priprema

Izrendati tikvice, posoliti i ostaviti da odstoje desetak minuta. Nako toga ocediti ih i sjediniti sa prethodno umucena jaja.

Zatim u tu smesu dodati ulje, so, brašno, pecivo, pavlaku i narendanu šunku.

Smesu sipati u podmazani pleh i peci 20 minuta na 200 C.

Savet