

Proja sa mladim lukom i slaninom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**slanine
- **3 struk**amladog crnog luka
- **2**jajeta
- **120 ml**ulja
- **1 kašičica**solli
- **3 dl**mleka
- **50 ml**kisele vode
- **250 g** kukuruznog brašna
- **200 g**obicnog pšeniceog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Slaninu iseckati na kockice i propržiti u zagrejanom tiganju tako da postane hrskava, a zatim je izvaditi na salvet da se ocedi od viška masnoce.

Mladi luk sitno iseckati, i beli i zeleni deo.

Umutiti jaja i so, dodati ulje, mleko i kiselu vodu. Sve lepo sjediniti, pa dodati obe vrste brašna pomešane s praškom za pecivo. Na kraju umešati slaninu i mladi luk. Ako je jako gusto, dodati još malo kisele vode, da može lepo da se sjedini.

Sipati smesu u dobro podmazan pleh.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet