Heljdina proja sa tikvicom by Goga



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **250 ml**jogurta
- **1**tikvica
- **2 kašike**pavlake
- **130 g**palente ili kukuruznog brašna
- **30 g**pšenicnog brašna
- **50 g**heljdinog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli

Priprema

Tikvicu naribati i posoliti. Umutiti jaja, so, pavlaku i jogurt. Dodati sve tri vrste brašna, pomiješanog sa praškom za pecivo. Sve umutiti, pa dodati tikvicu. Po ukusu dodati i parce izmrvljenog feta sira. Pleh premazati puterom i posuti palentom. Sipati smjesu.

Peci na 180 C oko 45 minuta.

Poslužiti uz jogurt, pavlaku, salatu...

Savet