

Proja sa koprivom i prazilukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**kukuruznog brašna
- **200 g**palente
- **200 g**brašna
- **200 ml**mlijeka
- **4**jajeta
- **200 g**sira
- **100 g**sjemenku lana
- **1 kašikasoli**
- **300 g**kopriva
- **2**praziluka
- **po potrebni**sele vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 ml**ulja

Priprema

Praziluk i koprivu sitno isjeckati i staviti u jednu zdjelu. Posebno sjediniti sve tri vrste brašna i prašak za pecivo. U zdjelu sa koprivom i prazilukom dodati jaja, sir, so, sjemenke lana, mlijeko, ulje i sve sjediniti. Zatim dodati brašno i uz dodatak kisele vode sjediniti sve sastojke. Masa treba da bude srednje gustine. Smjesu izliti u veliki pleh obložen papirom za pecenje i peci na 220 C oko 25 minuta.

Prohladiti i sjeci po želji (kocke, pravougaonik, trougao).

Služiti sa jogurtom ili kiselim mlijekom. Možete služiti i sa kiselom pavlakom uz dodatak nekog zacina po želji

(bosiljak, majcina dušica).

Savet