

Proja sa brokulom, sirom i heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **200** gsvežeg sira
- **3** šoljicekukuruznog brašna
- **3** šoljiceheljdinog brašna
- **1** šoljicaulja
- 3jajeta
- **1** šoljamleka
- **2** kašikemineralne vode
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1/2** kašicicesoli

I još:

- **1** manjabrokula

Priprema

Prvo skuvajte brokulu u slanoj vodi, kad provri najviše 5 minuta. Dovoljno je da je obarite, ne kuvati dugo da se cvetovi ne raspadnu. Procedite i prelite brokuli sa hladnom-ledenom vodom, da joj ostane lepa zelena boja. Uzmite zdelu i solju onu malu za kafu, pa stavite sir, kukuruzno brašno, heljdino brašno, ulje, jaja, mleko, mineralnu, prašak za pecivo, so i sve kašikom izmešajte. Tepsiju za kafine premažite uljem, ili maslacem, pospite brašnom, višak brašna istresite. Kašikom stavljajte malo testa, potom komad brokule i opet testo. Pecite na 180 stepeni. Poslužite tople projice.

Savet