

Proja od tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 100 mlulja
- 1/2 kašicica soli
- 120 gbrašna
- 1/2prašak za pecivo
- 500 gtikvica
- 1/2 cašekisele pavlake
- 100 gšunke

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