

Projica sa sirom i mladim lukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **cašak**isele pavlake
- 1/2 **caše**ulja
- 200 gsitnog sira
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **kašicica** soli
- 3 **šoljice od crne kafe**kukuruznog brašna
- 2 **šoljice od crne kafe**pšenicnog brašna
- 2 **struka**crnog luka

Priprema

Umutiti jaja, dodati Moja kravica pavlaku, ulje, so, mutiti da se masa ujednaci. Crni luk iseckati na sitne komadice pa dodati u prethodnu masu, zatim dodati sitan sir Moja kravica. Na kraju dodati kukuruzno brašno i pšenicno brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano sjediniti brašno sa prethodno umucenom masom i sipati u podmazan pleh, po želji, posuti susamom ili drugim semenkama. Peci dvadesetak minuta na 220 C dok lepo porumeni. Služiti toplo.

Savet