

Proja sa tikvicama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljak** kukuruznog brašna
- **1 šoljap** šenice brašna
- **1 šolj** mineralne vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4** jaja
- **1** tikvica
- **po ukusu** soli
- **za prženje** ulje

Priprema

Tikvicu oljuštiti, a zatim je izrendati. Potom dodati, 4 jaja, pa lepo izmešati, a zatim dodati preostale sastojke, brašno, vodu, prašak za pecivo i posoliti po ukusu. Smesu za proju sipati u kalup podmazan uljem i peci na 200 stepeni sve dok ne dobije braonkastu boju.

Savet