

## *Proja lukovaca*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 800 g belog kukuruznog brašna
- 3 veze mladog crnog luka
- 1 dl ulja
- so

### **Priprema**

Mladi luk ocistite, operite, pa isecite zajedno sa zelenim perima i propržite na ulju. U dublju posudu sipajte brašno, na sredini nacinite udubljenje i naspite prohlavljen prženi luk. Posolite po ukusu uz dolivanje malo vode i ulja, pa zamesite srednje meko testo. Prerucite ga u podmazan pleh, poravnajte i pecite u rerni zagrejanjoj na 225 stepeni, dok ne porumeni.