Posna proja



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šoljica heljdinog brašna
- 1 šoljica belog brašna
- 1 šoljica kukuruznog brašna
- 1 šoljica kukuruznog griza
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 šoljice kisele vode
- pola struka praziluka
- 7- 8 svežih šampinjona
- 1 kašika zacina
- malo bibera
- malo miroije
- malo luka vlašca
- pola kašicice soli

Priprema

Na malo ulja propržite seckan praziluk i seckane šampinjone sa svim zacinima. Malo prohladite, pa umešajte brašno, prašak za pecivo i kiselu vodu.

Sipajte u zagrejan teflonski tiganj i pecite desetak minuta, pa okrenite i pecite još desetak minuta. Možete poslužiti i toplo i hladno - jednako je ukusno.