

Heljdina proja sa tikvicom by Goga



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 250 ml jogurta
- 1 tikvica
- 2 kašike pavlake
- 130 g palente ili kukuruznog brašna
- 30 g pšenicnog brašna
- 50 g heljdinog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica soli

Priprema

Tikvicu naribati i posoliti. Umutiti jaja, so, pavlaku i jogurt. Dodati sve tri vrste brašna, pomiješanog sa praškom za pecivo. Sve umutiti, pa dodati tikvicu. Po ukusu dodati i parce izmrvljenog feta sira. Pleh premazati puterom i posuti palentom. Sipati smjesu.

Peci na 180 C oko 45 minuta.

Poslužiti uz jogurt, pavlaku, salatu...

Savet