

Proja sa tikvicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tikvica
- **300 g** sitanog sira
- **3** jajeta
- **1** **caša (2 dl)** kukuruznog griza
- **1** **caša (2 dl)** pšenice brašna
- **1** **caša** jogurta
- **1/3** **caše** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1** **kašika** soli

Priprema

Tikvice oljuštite, izrendajte i posolite. Ostavite da puste vodu, a zatim ih blago ocedite.

Sir, jogurt i jaja umutite u glatku smesu. Dodajte tikvice, ulje, pšenicni i kukuruzni griz, prašak za pecivo, posolite i sve sjedinite mešanjem.

Pleh obložite pek-papirom i sipajte u njega pripremljenu smesu.

Pecite na 200 stepeni oko 30 minuta ili dok kolac ne dobije svetlo braonkastu boju.

Prohladite i isecite na kocke.

Savet

.