

Projice sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- malosoli
- 150 g kukuruznog brašna
- 150 g pšenice brašna
- 500 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g sitnog sira
- 2 male tikvice

Priprema

Tikvice ocistiti, oljuštiti, izrendati i malo posoliti. Ostavite da puste vodu, a zatim ih blago ocediti.

Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim jogurt, ulje, kukuruzno i pšenično brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati viljuškom izmrvljen sir i promešati kašikom. Na kraju umešati i tikvice.

Sipati u modlu za projice. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

Savet