

Proja sa koprivom i prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kukuruznog brašna
- **200 g** palente
- **200 g** brašna
- **200 ml** mlijeka
- **4** jajeta
- **200 g** sira
- **100 g** sjemenku lana
- **1 kašika** soli
- **300 g** kopriva
- **2** praziluka
- **po potrebi** kisele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** ulja

Priprema

Praziluk i koprivu sitno isjeckati i staviti u jednu zdjelu. Posebno sjediniti sve tri vrste brašna i prašak za pecivo. U zdjelu sa koprivom i prazilukom dodati jaja, sir, so, sjemenke lana, mlijeko, ulje i sve sjediniti. Zatim dodati brašno i uz dodatak kisele vode sjediniti sve sastojke. Masa treba da bude srednje gustine. Smjesu izliti u veliki pleh obložen papirom za pecenje i peći na 220 C oko 25 minuta.

Prohladiti i sjeci po želji (kocke, pravougaonik, trougao).

Služiti sa jogurtom ili kiselim mlijekom. Možete služiti i sa kiselim pavlakom uz dodatak nekog zacina po želji

(bosiljak, majcina dušica).

Savet