Projice od tikvica



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jaja
- 1 kg tikvica
- mrvljeni sir
- 1 kisela pavlaka
- 1.5 šoljica ulja
- 200 g griza
- malo brašna
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Ocistiti tikvice, narendati, posoliti i ostaviti u evir da se ocedi voda.

U ciniju umutiti jaja dodati pavlaku, sir, ulje, griz, prašak za pecivo, zatim dodati narendane tikvice malo posoliti, dodati brašno i staviti u pleh na papir za pecenje i peci oko 30 minuta.

Prijatno!