

## *Proja sa brokulom, sirom i heljdinim brašnom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 g** svežeg sira
- **3 šoljice** kukuruznog brašna
- **3 šoljice** heljdinog brašna
- **1 šoljica** ulja
- **3** jajeta
- **1 šoljica** mleka
- **2 kašike** mineralne vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli

#### **I još:**

- **1 manja** brokula

### **Priprema**

Prvo skuvajte brokulu u slanoj vodi, kad provri najviše 5 minuta. Dovoljno je da je obarite, ne kuvati dugo da se cvetovi ne raspadnu. Procedite i prelite brokulu sa hladnom-ledenom vodom, da joj ostane lepa zelena boja. Uzmite zdelu i solju onu malu za kafu, pa stavite sir, kukuruzno brašno, heljdino brašno, ulje, jaja, mleko, mineralnu, prašak za pecivo, so i sve kašikom izmešajte. Tepsiju za kafine premažite uljem, ili maslacem, pospite brašnom, višak brašna istresite. Kašikom stavljajte malo testa, potom komad brokule i opet testo. Pecite na 180 stepeni. Poslužite tople projice.

**Savet**