

Proja sa tikvicama (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 2 šoljegustog jogurta
- 2 šoljebrašna
- 1 šoljakukuruznog brašna
- 1/2 šoljeulja
- 1 kašicicasoli
- 1 šoljakrem sira
- 1 kesicapraška za pecivo

I još:

- 2 manje tikvice

Priprema

Koristite šolju do 2 dl. Tikvice što tanje iseci. U zdelu staviti jaja, izmutiti malo sa mikserom, dodati jogurt i ulje. Belo brašno i kukuruzno pomešajte sa praškom za pecivo i solju, dodajte u smesu i sve lagano promešajte, dodajte sir i opet sve lagano promešajte. Tepsiju nauljite pospite sa malo kukuruznog brašna i izlijte smesu u tepsiju. Trake tikvica motajte u krug i slažite, malo ih prstom pritisnite. Pecite na 180 C dok ne porumeni. Ako volite izmutite kiselu pavlaku i premažite kad izvadite iz rerne.

Savet