

## *Proja sa cvarcima i lukom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 180 g pšenicnog brašna
- 180 g kukuruznog brašna
- 80 ml ulja
- 100 g cvaraka
- 2 manja strukamladog, crnog luka
- 1 manji strukamladog, belog luka
- 3 srednja, kisela, krastavica
- 140 g sira
- 200 ml jogurta
- 200 ml mleka
- 1 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo

### **Priprema**

Cvarke iseckati na kockice, kao i kisele krastavice (krastavice, rukom, iscediti). Sir, viljuškom, izdrobiti, a crni i beli luk, sitno, iseckati. Pomešati pšenicno i kukuruzno brašno, pa dodati so i pecivo. Kašikom sjediniti.

U vanglicu razbiti jaja. Žicom za mucenje ih umutiti (ne treba ih puno mutiti, samo da se sjedine). Dodati ulje, pa, mucenjem, sjediniti. Ubaciti jogurt i mleko, promešati, pa sipati mešavinu sa brašnom. Dobro, žicom, umutiti, da nema grudvica od brašna.

Dodati pripremljene cvarke, luk i sir. Kašikom sjediniti. Pleh, vel. 20x30cm, podmazati uljem. U pripremljeni

pleh sipati, ravnomerno, testo i poravnati ga.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni. Kada proja dobije rumenu boju izvaditi pleh iz rerne, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da se, proja, prohladi. Zatim je iseci na kocke i poslužiti.

## **Savet**