

Proja sa cvarcima i lukom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **180 g** pšeničnog brašna
- **180 g** kukuruznog brašna
- **80 ml** ulja
- **100 g** varaka
- **2 manja strukamladog**, crnog luka
- **1 manji strukmladog**, belog luka
- **3srednja**, kisela, krastavčica
- **140 gsira**
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** mleka
- **1 kašicicasoli**
- **1 kesicaprška za pecivo**

Priprema

varke iseckati na kockice, kao i kisele krastavcice (krastavcice, rukom, iscediti). Sir, viljuškom, izdrobiti, a crni i beli luk, sitno, iseckati. Pomešati pšenично 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 zagrejanoj 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