

Posna proja sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 caša heljdinog brašna
- 1 caša kukuruznog brašna
- 1 caša pšenice brašna
- 1 caša griza
- 1 prašak za pecivo
- 4 šoljice kisele vode
- 7-8 šampinjona
- 1 praziluk (crni luk)
- malo bibera
- 1 kašika suvog zacina

Priprema

Propržiti praziluk i iseckane šampinjone, dodati suvi zacin i malo bibera.

To ostaviti da se hladi. Posebno umutiti kukuruzno i pšenicno brašno, griz i pecivo sa kiselom vodom, pa dodati ohladjene šampinjone.

Peci u podmazanom plehu (vel.20x30 cm) na temperaturi 220-250 oko 15-20 minuta.