

Posna proica sa prazilukom spanacem i sušenom koprivom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gprojinog brašna
- **200** ggriza
- **1**praziluk
- **1** briketspanaca
- **2** kašikesuve koprive
- **400** mlkisele vode
- **100** mlulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikasemenki bundeve
- **1** kašikasuncokreta
- **1** kašikasusama
- **1** kašikalanenog semena

Priprema

Pomešati kukuruzno brašno, griz i prašak za pecivo. Iseckati sitnije praziluk propržiti ga malo pa mu dodati spanaci koprivu i još. Vrlo kratko pržiti. Uposudu sa projnim brašnom i grizom dodati kiselu vodu, ulje, so i isprženi praziluk sa spanacem i koprivom. Sve lepo izmešati i sipati u podmazan pleh za proice.

Zagrejati rernu na 220 C staviti proice da se peku i smanjiti temperaturu na 200 C i peci oko 30-40 minutadok proice lepo porumene.

Savet

Uproleže kad počnu da rastu mlade koprive, naberite samo vrhove kopriva malo ih blanširati samo par minuta pa propržiti sa prazilukom i onda pravite proice. Odozgo ukasite proice semenkama.