

## *Proja s tikvicama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** veka tikvica
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1** jaje
- **8 kašika** kukuruznog brašna
- **6 kašika** griza
- **1/2** čaše jogurta
- **1/2** čaše kisele vode
- **1/2** čaše ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** feta sira

### **Priprema**

Tikvicu oljuštiti i izrendati. U posudu staviti kukuruzno brašno, griz, sitno seckani crni luk, umuceno jaje, ulje, jogurt, vodu, so, biber, prašak za pecivo, ocenjene tikvice i drobljeni sir. Dobro izmešati i sipati u pleh namazan i brašnom posut. Proju peci 30 minuta na 200 C stepeni. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Ja sam koristila belo kukuruzno brašno, a može i žuto.

### **Savet**