

## *Proja s tikvicama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **sastojci**

- **1** **veca** tikvica
- **4** **kom.** jaja
- **2** **caše** kukuruzni griz
- **1** **dcl** ulja
- **0.5** **caše** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **2** **kašice** soli

### **Priprema**

Tikvicu oguliti, narendati, malo posoliti i ostaviti da malo pusti vodu. Dodati 2 caše kukuruznog griza i opet ostaviti da malo griz nabubri. Za to vreme odvojiti belanca od žumanca i umutiti u cvrst sneg. U tikvice dodati žumanca, brašno, ulje, so i prašak za pecivo. Na kraju lagano umešati sneg. Peci na 220 stepeni oko 20 min. ili dok ne porumeni.

Služiti toplo ili hladno, može se služiti s kiselom pavlakom ili jogurtom, po želji!

### **Savet**