

Proja s tikvicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

sastojci

- **1 veca** tikvica
- **4 kom.**jaja
- **2 cašekukuruzni griz**
- **1 dclulja**
- **0.5 cašebrašna**
- **1pršak za pecivo**
- **2 kašicicesoli**

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