Proja sa tikvicama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**tikvica
- **1 glavica**luka
- **1**jaje
- **2 kašike**pavlake
- **2 kašike**ulja
- **1 dl**jogurta
- **6 kašika**griza
- **8 kašika**kukuruznog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Tikvice i luk izrendati dodati soli i bibera po ukusu i ostaviti da odstoji. U to staviti jaje umutiti i staviti sve ostale sastojke. Preko možete posuti susamom. Podmazati tepsiju sipati smesu i peci na 200 C.

Savet