

Posna projanica

Vreme je slava, a nisu sve mrsne, pa je ovo dodatak prethodnom receptu mrsne projanice.

1 Ocistiti, oprati, iseckati i proprziti mladi luk na jednoj ulju; luk treba samo da malo omeksa- ne prziti ga dugo.

2

3

4 U sredini brasna sipati przeni luk posto se malo prohladio; dodati so i mlaku vodu po potrebi i jednu solju ulja; zamesiti testo varjacom(da ne bude ni previse gusto niti previse retko).

5

6

7 Peci na umerenoj vatri.

Napomena:

Lepo "ide" na slavama kao samostalno predjelo ili uz meze, naravno, posno.

Sastojci:

mladog luka 3 vezice

ulja 1 + 1 soljica

kukuruznog prosejanog
800 g

brasna

mlake vode po potrebi

solli malo