

Projice sa semenkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1** kašicicasoli
- **500 ml**jogurta (gustog)
- **100 ml**ulja
- **150 g**kukuruznog brašna
- **150 g**brašna od spelte
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašikamlevenog lanenog semena
- **1** kašikasemenki suncokreta
- **1** kašikasemenki golice
- **150 g**sitnog sira

I još:

- laneno seme
- semenke suncokreta
- semenke golice

Priprema

Umutiti jaja, dodati so, jogurt, ulje, kukuruzno i speltino brašno i prašak za pecivo, po kašiku suncokretovih i semenki golice i kašiku mlevenog lanenog semena. Izmešati, dodati sir i promešati kašikom. Sipati u modlu za projice. Odozgo staviti semenke.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Ja sam od ove kolicine dobila 2x12 komada projica.

Poslužiti tople uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet