

## **Posne šarene projice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 šoljepšenicnog brašna**
- **3 šolje kukuruznog brašna**
- **3 šoljegazirane vode**
- **1,5 šoljaulja**
- **1 kasicaprašak za pecivo**
- **maloorigana**
- **malo soli**
- **1krompir**
- **3kisela krastavcica**
- **3crvene paprike**
- **3šargarepe**
- **1crni luk**
- **malosemenki**
- **(suncokret, lan, kim, susam)**

### **Priprema**

Sjediniti pšenicno brašno, kukuruzno brašno, prašak za pecivo, so i origano, zatim dodati gaziranu vodu i ulje. Lepo sjediniti. Baren krompir i šargarepu iseckati na kockice, iseckati sitno krastavcice, papriku i luk narednati sitno. Dodati semenke, sjediniti i peci oko 30 minuta u kalupima za mafine ili podmazanom plehu.

### **Savet**

Šolja je od 250 ml, a možete koristiti i male šolje, bitan je odnos, jednom šoljom meriti sve sastojke.