# *Projice sa semenkama (susam, suncokret, lan)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **3 šoljice**pšenicnog brašna
- **3 šoljice**projinog brašna
- **3 šoljice**kisele vode
- **1**prašak za pecivo
- **1 šoljica** ulja
- **30 g**susama
- **30 g**ocišcenog semena suncokreta
- **30 g**semena lana
- **1 kašicica**soli

## Priprema

Pomešajte kiselu vodu i ulje pa lagano umešajte pšenicno i projino brašno, mešajte varjacom dok ne dobijete glatku smesu.

Na kraju dodajte susam, suncokret i seme lana, dodajte so i sve zajedno promešajte da se sastojci sjedine.

Pripremljenu smesu izlijte u uvec pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite na 200 stepeni oko 15 minuta. Secite na kocke i poslužite.

## Savet