

Projice od lanenog semena



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caš** mleka
- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** ulja
- 1,5 **caš** belog brašna
- 1,5 **caš** projinog brašna
- 1 prašak za pecivo
- **malosoli**
- 30 g semenke bundeve
- 30 g laneno seme
- 30 g susam

Priprema

Umutiti prvo belanac pa dodati žumanca. Kad se jaja lepo umute dodati mleko, ulje, jogurt, soli, brašno, projino brašno, prašak za pecivo i semenke. Lepo i lagano promešati i sipati u kalupe i peci na 220 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet