Petrine projice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **malo**soli (himalajske)
- **500 ml**jogurta
- **80 ml**ulja
- **100 g**kukuruznog brašna
- **100 g**brašna od spelte
- **100 g**pšenicnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**mlevenog lanenog semena
- **125 g**mladog sira
- semenke suncokreta

Priprema

Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim jogurt, ulje, kukuruzno, pšenicno i speltino brašno, mleveno laneno seme i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir, usitnjen viljuškom i promešati kašikom.

Sipati u modlu za projice. Staviti po nekoliko semenki suncokreta. Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom.

Prijatno!

Savet

Ovo je moj dvestoti recept ovde objavljen i odluila sam da to budu Petrine projice. :) Moja erka je nedavno poela da ruka razne domae keksie, hlebie, projice..i ove su joj omiljene. :)