

Heljdine projice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

I dio:

- **200 g** heljdinog brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **3 kašike** mljevenog lana (ja nisam mljela)
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** muskantnog oraščica
- **1 kašičica** soli

II dio:

- **3** jajeta
- **250 ml** jogurta
- **200 ml** kisele pavlake
- **1/2** limuna (sok i kora)

III dio:

- **200 g** sjeckanog spanaca
- **100 g** sira
- **2** šargarepe rendane
- **100 g** praziluka (sitno isjeckati)

Priprema

Prvo pripremiti svaki dio posebno.

Sve sipati u jednu zdjelu i dobro sjediniti.

Po jednu kutlacu sipati u kalupe za mafine i posuti sjemenkama.

Peci na 200 C oko 25 minuta.

Služiti tople ili hladne uz jogurt. Prijatno!

Savet

Zdravo i ukusno!