

Posne mini projice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šoljice**projnog brašna
- **4 šoljice** pšeniceog brašna
- **3 šoljice** kisele vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**graška
- **100 g**krompira
- **1** šargarepa
- **50 g**kukuruza šecerca
- **100 g**posnog kackavalja
- **2 kašicice** susama
- **2** kisela krastavcica
- **2 šoljice**ulja
- so (po ukusu)
- biber mleveni (po ukusu)
- susam (po potrebi za odozgo)
- mleveni lan (po potrebi za odozgo)

Priprema

Krompir, kackavalj i šargarepu izrendati. Kisele krastavcice sitno iseckati. Pomešati sve sastojke i sipati u pleh za mini projice, ali ne puniti do vrha, jer narastaju. Posuti susamom i mlevenim lanom.... Peci u zagrejanjoj rerni na 200°C... Prijatnooo :-)

Savet

Po ukusu mozete dodati malo i luk sremus.