

Projice sa integralnim brasnom i feta sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog brašna
- **100 g** kukuruznog griza
- **200 g** kukuruznog brasna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **80 ml** ulja
- **200 g** feta sira
- **3** jajeta

Za posipanje:

- **3 kašike** susama

Priprema

U vanglicu sipati brašno, kukuruzni griz, kukuruzno brašno, prašak za pecivo, so i izmešati. Dodati jaja, vodu, mleko i ulje. Dobro umutiti mikserom.

U smesu dodati izmrvljeni feta sir. Sipati masu u kalupe za proju i posuti susamom.

Rernu zagrejati na 200°C i peci projice 20 minuta.

Savet

Projice mogu da se pospu i sa lanenim semenom ili suncokretom