

Projice od integralnog brašna



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**kukuruznog žutog brašna
- **1/2 šolje**belog brašna
- **1,5 šolja**integralnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4**jajeta
- **2 šolje**kiselog mleka ili jogurta
- **1 šolja**kisele vode
- **1/2 šolje**ulja
- **200 g**sira
- **po želji**semenke lana, suncokreta, susam...

Priprema

U jednoj ciniji pomešajte sve suve sastojke, a u drugoj sve tecne sastojke.

Kada dobro umutite jaja, kiselu vodu i jogurt, polako pocnite da dodajete smesu od 3 vrste brašna.

Na samom kraju dodajte izmrvljeni sir i promešajte kašikom kako bi sir ostao u komadicima.

Sipajte smesu u kalupe ili pleh i pred stavljanje u rernu pospite, po želji, semenkama.

Pecite 30-40 minuta na 180 stepeni.

Savet

Umesto integralnog brašna, možete koristiti i heljdino. Veličina moje šolje je bila ona veća šolja za kafu. Prijatno! :)