

Projice sa semenkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 kašičica soli
- 500 ml jogurta (gustog)
- 100 ml ulja
- 150 g kukuruznog brašna
- 150 g brašna od spelte
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika mlevenog lanenog semena
- 1 kašika semenki suncokreta
- 1 kašika semenki golice
- 150 g sitnog sira

I još:

- laneno seme
- semenke suncokreta
- semenke golice

Priprema

Umutiti jaja, dodati so, jogurt, ulje, kukuruzno i speltino brašno i prašak za pecivo, po kašiku suncokretovih i semenki golice i kašiku mlevenog lanenog semena. Izmešati, dodati sir i promešati kašikom. Sipati u modlu za projice. Odozgo staviti semenke.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Ja sam od ove kolicine dobila 2x12 komada projica.

Poslužiti tople uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet