

## Projice (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jajeta
- **malosoli**
- **250 ml** gustog jogurta
- **250 ml** kisele vode
- **150 g** kukuruznog brašna
- **100 g** brašna od spelte
- **50 g** pšenice brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 ml** ulja
- **2 kašika** mlevenih semenki (lan, suncokret, golica)
- **200 g** sitnog sira

## Priprema

Umutiti jaja, dodati malo soli, zatim jogurt, ulje, kiselu vodu, mlevene semenke, kukuruzno, speltino i pšenično brašno i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir, promešati kašikom. Sipati u modlu za projice.

Možete preko staviti semenke (laneno, suncokret, golica...). Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Poslužiti tople, sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno!

## Savet