

Posne šarene projice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje** pšenice brašna
- **3 šolje** kukuruznog brašna
- **3 šolje** gazirane vode
- **1,5 šolj** ulja
- **1 kasic** prašak za pecivo
- **malo** origana
- **malo** soli
- **1** krompir
- **3** kisela krastavica
- **3** crvene paprike
- **3** šargarepe
- **1** crni luk
- **malo** semenki
- (suncokret, lan, kim, susam)

Priprema

Sjediniti pšenično brašno, kukuruzno brašno, prašak za pecivo, so i origano, zatim dodati gaziranu vodu i ulje. Lepo sjediniti. Baren krompir i šargarepu iseckati na kockice, iseckati sitno krastavice, papriku i luk narendati sitno. Dodati semenke, sjediniti i peći oko 30 minuta u kalupima za mafine ili podmazanom plehu.

Savet

Šolja je od 250 ml, a možete koristiti i male šolje, bitan je odnos, jednom šoljom meriti sve sastojke.