

Projice sa semenkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice** pšenice brašna
- **3 šoljice** projinog brašna
- **3 šoljice** kisele vode
- **1 šoljica** ulja
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **30 g** susama
- **30 g** semena suncokreta
- **30 g** lanene semenke
- **1 kašičica** soli

Priprema

Pomešajte kiselu vodu i ulje pa lagano dodajte prašak za pecivo, pšenično i projino brašno lagano mešajući varjačom da se dobije glatka smesa. Na kraju umešati susam, suncokret, laneno seme, so i sve ponovo izmešajte da se sastojci sjedine. Izlijte u nauljane kalupe za mafine, ali ne do vrha jer ce testo nadoci. Peci u rerni prethodno zagrejanj na 200 stepeni, 15 minuta, odnosno dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

Savet