

Projice sa semenkama (susam, suncokret, lan)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice**pšenice
nog brašna
- **3 šoljice**projino
g brašna
- **3 šoljice**kisele
vode
- **1**prašak za
pecivo
- **1 šoljica** ulja
- **30 g**susama
- **30 g**ocišćenog
semena suncokreta
- **30 g**semena
lana
- **1 kašičica** soli

Priprema

Pomešajte kiselu vodu i ulje pa lagano umešajte pšenično i projino brašno, mešajte varjacom dok ne dobijete glatku smesu.

Na kraju dodajte susam, suncokret i seme lana, dodajte so i sve zajedno promešajte da se sastojci sjedine.

Pripremljenu smesu izlijte u uvec pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite na 200 stepeni oko 15 minuta. Secite na kocke i poslužite.

Savet