

## *Projice sa palentom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 kašičica soli
- 500 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 100 g kukuruznog brašna
- 50 g kukuruznog griza (palente)
- 100 g pšenice brašna
- 50 g brašna od spelte
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g sitnog sira
- semenke (lan, suncokret, golica)

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati so, zatim jogurt, ulje, kukuruzno, pšenično i speltino brašno, kukuruzni griz i prašak za pecivo. Izmešati, dodati sir i promešati kašikom. Sipati u modlu za projice.

Staviti semenke.

Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Ja sam od ove kolicine dobila 2x12 komada projica.

Poslužiti tople uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

**Savet**