

Posne proje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje** kukuruznog brašna
- **1 šolja** palente
- **1 šolja** brašna
- **1 šolja** ulja
- **3 šolje** kisele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli

Još:

- **1 kašika** susama
- **1 kašika** lana
- **5 listova** blitve bez stabljike

Priprema

U vanglicu sipati kukuruzno brašno, palentu, brašno, prašak za pecivo, so izmešati suve sastojke potom dodati ulje i kiselu vodu. Pola smese sipati u kalupe za proju, a u drugu polovinu dodati naseckanu blitvu. Posuti susamom i lanom proje. Peci na 200°C dok ne porumene.

Savet

Ja sam koristila srednje šolje za kafu i ispadne 12 projica.