

## **Hleb - proja**



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 kašik** zobenih pahuljica
- **5 kašik** pšenичnih mekinja
- **3 kašik** lanenih semenki
- **2 kašik** semenki suncokreta
- **4 šoljice** kukuruznog (projnog) brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **500 ml** kisele vode
- **1 kašica** soli

### **Za posipanje:**

- **malokima**
- **malo** lana

## **Priprema**

U posudu staviti zobene pahuljice, pšenične mekinje, laneno seme, suncokretovo seme, kukuruzno brašno, prašak za pecivo i so. Izmešati ih.

Dodati kiselu vodu i kašikom sve sjediniti da se dobije smesa nalik re?oj smesi za proju.

Smesu izliti u manju tepsijicu obloženu papirom za pecenje i posuti...

Ja sam na jednoj polovini posula semenkama lana, a na drugoj sam posula malo sa kimom.

Staviti u zagrejanu rernu na 200C pa posle nekih 30 minuta smanjiti na 150C kako bi se i unutrašnjost lepo ispekla. Svakako u toku pecenja par puta proverite cackalicom.

Hleb-proju odvojiti od papira pa kada se malo prohladi iseci na željene parcice.

### **Savet**

Možete jesti kao proju uz jogurt, a možete jesti i po par?e, umesto hleba, uz neko jelo.