

Integralne projice sa semenkama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1/2 kašicicesoli**
- **450 mljogurta**
- **50 mlulja**
- **250 gintegralnog brašna**
- **50 gražanog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **100 gsira**
- **1 kašikalana**
- **1 kašikasuncokreta**
- **1 kašikabundeve**

Priprema

Penasto umutiti jaja mikserom, dodati so, jogurt i ulje, pa izmešati žicom za mucenje. Praškaste sastojke sjediniti pa dodati jajima i polako izmešati. Na kraju umrviti sir i dodati semenke. Kalup za projice premazati mašcu, sipati smesu do pola, odozgo posuti semenke i peci na 170-180 stepeni oko 15 minuta. Kad se projice prohlade, same ispadnu iz kalupa. Od ove mere ja pravim duplo, 2x12 projica.

Savet