

Proja sa heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **1/2** **caše**jogurta
- **2** **kašike**ulja
- **1** **kašika**soli
- **1/2** **kašice** sode bikarbone
- **1** **čaša** kukuruznog brašna
- **1/2** **caše** heljdinog brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **po potrebi**vode
- **za posipanje**sesam i lan
- **3** **pune kašike**sitnog sira

Priprema

U ciniju ulupati jaje i so. Dodati jogurt i ulje pa promešati.

Dodati obe vrste brašna i pecivo pa sjediniti smesu vodom da se dobije gusta smesa.

Na kraju umešati sodu i sir. Ne mešati mnogo samo par puta kašikom.

Izliti smesu u manju tepsijicu ili šerpicu i poravnjati.

Posuti semenkam i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se ispece.

Sacekati par minuta pa seci i poslužiti.

Savet

I sutradan je lepa, možete je samo podgrejati, a i ne mora. Lepa je svakako.