

## *Posne projarice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 šoljice kisele vode
- 1 šoljica ulja
- 3 šoljice pšenice brašna
- 3 šoljice projinog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 30 g susama
- 30 g očišćenog suncokreta
- 30 g lanenog semena
- 5 g soli

### **Priprema**

U posudu sipati kiselu vodu i ulje. Zatim dodati prašak za pecivo, pšenicno i projino brašno. Sve lagano izmešati sa varjacom.

Na kraju dodati susam, suncokret, lan i so i sve ponovo izmešati da se sastojci sjedine.

Peci u podmazanom plehu, (ili u kalupu za projice) da projarica požuti po vrhu.