

## Projice sa semenkama (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caša od jogurta** mleka
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša** ulja
- 1,5 **caše** belog brašna
- 1,5 **caše** kukuruznog brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kašičica** soli
- 40 g semenki
- (lan, golica, suncokret, susam)

### Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa ih umutite u cvrst šam. Potom sjediniti sa žumancima i mutiti dok žumanca ne pobele. Smanjiti brzinu miksepa, dodati mleko, jogurt, ulje i obe vrste brašna pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediniti, isključiti mikser, dodati semenke, promešati varjacom i sipati u pleh za projice. Peci na 180C 15 minuta. Prijatno!

### Savet

1 ?aša - ?aša od jogurta