

Projice sa heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljice** heljdinog brašna
- **2 šoljice** speltinog brašna
- **1** belance
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **2,5 šoljice** kisele vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** sira
- **1 ravna kašičica** soli
- **20 g** semenke po želji

Priprema

Sjediniti heljdino i speltino brašno, dodati prašak za pecivo i posoliti. Umešati umuceno belance, maslinovo ulje i kiselu vodu. Kad smesa bude kompaktna (mesiti varjačom) dodati izmrvljen sir i semenke po želji (seme bundeve). Sjediniti smesu, a potom po kašiku smese stavljati u kalup za mafine.

Peci na 180 C oko 10 minuta. Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet

Projice su idealno rešenje za laganu večeru ili pak topli doručak! Volim kad je mera šoljica (1 dl) i kad od mrsnih možete za tili čas napraviti posne mafine, ako umesto sira i belanca dodate ajvar!