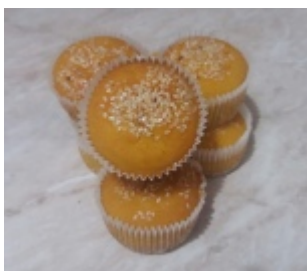


Posne projice (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5.šoljak**kukuruznog brašna
- **1/2 šolja**kukuruznog griza (palente)
- **1 šolja**kisele vode
- **1 šolja**vode
- **1 šolja**ulja
- **1 kašičica**soli
- **1,5 kašičica**praška za pecivo
- **po ukusu**susam
- **po ukusu**lan
- **po ukusu**uncokret

Priprema

Koristi se šolja od 250 ml. U ciniji izmešati oba brašna, palentu, so i prašak za pecivo pa dodati kiselu vodu, vodu i ulje i sve dobro žicom izmešati da se lepo izjednaci.

Kalup za projice ili podmazati ili staviti papirne korpice pa sipati po malo mase u svaku koricu, ali ne skroz do vrha jer ce projice narasti. Positi svaki sa malo susama i peci u rerni koju smo vec zagrejali na 220'C oko 30-35 minuta smanjivši temperaturu na 200'C posle 10 minuta. Kad blago porumene izvaditi ih, prohladiti i služiti.

Savet

Iako posne jednako su ukusne kao i mrsne. Od ove koliine dobije se 16-18 projica.