

## **Posne proje**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 šoljekukuruznog brašna**
- **1 šoljapalente**
- **1 šoljabrašna**
- **1 šoljaulja**
- **3 šoljekisele vode**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **po ukususoli**

#### **Još:**

- **1 kašikasusama**
- **1 kašikalana**
- **5 listovablitrve bez stabljike**

### **Priprema**

U vanglicu sipati kukuruzno brašno, palentu, brašno, prašak za pecivo, so izmešati suve sastojke potom dodati ulje i kiselu vodu. Pola smese sipati u kalupe za proju, a u drugu polovinu dodati naseckanu blitvu. Posuti susamom i lanom proje. Peci na 200°C dok ne porumene.

### **Savet**

Ja sam koristila srednje šolje za kafu i ispadne 12 projica.