

## **Seljacki dorucak**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**belog kukuruznog brašna
- **750 g**belog pšenicnog brašna
- **1 šaka**šecera
- **1-2 kašicice**sol
- **1/2 šolje**suncokretovog ulja
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 šoljam**leka
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1-2 jajeta**

#### **i još:**

- **2-3**paradajza
- **1-2**glavice crnog luka
- **1**paprika
- **1**kriškasarskog sira
- **1**šolja jogurta

### **Priprema**

Staviti kvasac u prosejano brašno, dodati ostale sastojke i uz dodatak tople vode, zamesiti mekse testo. Ostaviti da udupla zapreminu. Premesiti još jednom. Istresti testo na pobrašnjenu radnu površinu, odvajati male loptice, blago pritisnuti, pa vaditi cepom rupice. Dok se greje pecnica, hlepcici će vec odmorniti. Peci dok ne poprime lepu boju. Vruće hlepcice služiti uz crni luk, paradajz i sir, uz šolju jogurta...

## Savet

Oni malo stariji, koji su odlažili na selo kod bake i deke se možda seaju ovakvog doruka... ja sigurno.