

Heljdine lepinjice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje od 2 dlheljdinog brašna
- 1 šolja od 2 dlražanog brašna
- 50 glanenog semena, susama, golice, suncokreta
- 2 čaše kiselog mleka
- so
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1/2 kašicicesoda bikarbonate
- vode po potrebi

Priprema

Pomešati sve sastojke, ostaviti 15 minuta da odstoje. Zagrejati rernu na 200 stepeni. Pleh obložiti pek papirom, rasporediti smesu, vlažnim rukama istanjiti na 1 cm debljine. Odozgo posuti semenkama suncokreta i golice. Peci oko 20-25 minuta.

Savet

Smesa treba da je vrsta i lepljiva, da se ne razliva.