

Hrono lepinjice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gražanog brašna
- **150** gheljdinog brašna
- **50** govsenog brašna
- **1** **cašica**kiselog mleka
- **1** **kašicica**svinjske masti
- so
- **10** gsuncokreta sirovog
- **10** glanenog semena
- **15** ggolice sirove
- **1** **kašicica**praška za pecivo
- **1/2** **kašicica**soda bikarbone
- **1** **kašicica**soka od limuna
- vode po potrebi

Priprema

Pomešati suve sastojke, dodati semenke, dodati mast sobne temperature, kiselu mleko i vode toliko da se dobije lepljiva smesa koja se ne razliva. Ostavite testo 15 minuta da miruje.

Zagrejati rernu na 200 stepeni i pleh obložiti masnim papirom. Sa vecom kašikom vaditi testo i rasporediti grumenove po plehu ali vodite racuna da ima dovoljno razmaka min 7 cm izmeu svake. Pokvasite ruke vodom i

lagano utisnite i popravite oblik. Debljina testa treba da bude oko 2 cm. Odozgo utisnite po malo semenki po izboru. Peci oko 20tak minita.

Savet