

Lisnati smotuljak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** integralnog brašna
- **100 g** margarina
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **100 g** susama
- **50 g** semenki bundeve
- **20 g** lanenog semena

Priprema

Umesiti testo od brašna, margarina, vode i soli. Ostaviti u frižideru 1 sat. Izvadimo i premesimo. Podelimo na 4 loptice. Svaku razvucemo i obilno pospemo susamom. Ostavimo jednu kašiku. Nareamo kore jednu na drugu. Na drugu po redu stavimo i semenke bundeve. Urolamo i zavijemo u puža. Opet razvucemo oklakijom i pospemo lanenim semenom i preostalim susamom. Stavimo u podmazan pleh ili pek papir i pecemo dok ne porumeni.

Savet

:~)