

## Ovseni hleb



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200 g** belog brašna
- **200 g** ovsenih pahuljica
- **150 ml** mlake vode
- **3-4** prstohvatasoli
- **100** mlulja
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** susama
- **1 kašicica** origana

## Priprema

U ciniju staviti brašno, ulje, soli, sode bikarbone, samlevene ovsene pahuljice i vodu polako dodavati. Rukom umesiti testo.

Zatim, nauljiti ruke i cupkati po malo od testa i praviti lepinjice i spuštati na pleh koji ste obložili pek papirom. Kada ih poreate posuti ih sa origanom i susamom. Peci u prethodno zagrejanjoj rerni 30 minuta na 220 stepeni.

## Savet

Služiti uz jogurt..... Prijatno