

# Lanene plocice bez brašna



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200 g**lana
- **100 g**susama
- **1/2 kašicice** mlevenog lana (može i mleveni kim)
- **1/2 kašicice** origana
- **prstohvatbosiljka**
- **malo** soli
- **1 kašicica** cilija u prahu

## Preprema

Lan namociti u vodi, toliko da ga voda prekrije i ostaviti 2 sata. Lan ce upiti tecnost, nabubriti i postati sluzav.

Susam blago propržiti u suvom tiganju, da dobije zlatno-žutu boju. Sve sastojke staviti u secka ili u multipraktik i samleti da se sjedini u kompaktnu cvrstu masu. Posoliti.

Pleh obložiti papirom za pecenje i rasporediti smesu po papiru. Može se peci na 150°C-170°C oko 10-15 minuta, a može da se suši 3 sata na 45°C-50°C. Ja sam pekla 15 minuta na 170°C. Kako ko voli. Prijatno.

## Savet

Jede se bez griže savesti :-) Ja odozgo pospem i krupne morske soli, stvar ukusa. Prijatno :-)