

Hleb bez brašna i kvasca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **1/2 kašicice sode bikarbune**
- **90 goraha**
- **90 gseme suncokreta**
- **90 gseme bundeve**
- **90 g susama**
- **90 g lana**
- **malosoli**
- **1 prstohvat kima u zrnu**

Priprema

Samleti sve sastojke suve (orahe, seme suncokreta, seme bundeve, susam, lan i kim).

U 100 ml vode razmutiti 2 kašicice sode bikarbune.

Umutiti jaja i malo posoliti, zatim dodati vodu u kojoj je razmucena soda bikarbona.

Zatim jaja dodati u samlevene semenke i sve lepo sjediniti.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40-50 minuta.

Savet

Vreme peenja zavisi od jaine šporeta.