

Hleb od semena lana



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **440 g**semenki lana (mlevenih)
- **5** jaja
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **1 g (kesica)stevie** (prirodni zaslajivac)
- **120 ml**vode
- **80 ml**maslinovog ili kokosovog ulja
- **1 kašicicasoli**
- za posipanje:
 - lan
 - susam
 - kim
 - suncokret

Priprema

Rernu zagrejte na 200 C, a kalup za hleb obložite pek papirom ili podmazite maslacem. Semenke lana sameljite ili kupite vec mlevene. Sve suve sastojke pomešajte pa zatim dodate jaja vodu i ulje. Sve promešati i ostaviti 5 minuta da odstoji. Sipati u pleh i posuti semnkama po želji.

Peci u zagrejanoj rerni 20tak minuta. Jesti kao zamenu za hleb. Lan je bogat vitamina i mineralima i odlicna je preporuka ako ste na dijeti. Probajte!

Savet

Ovaj hleb je odlian sa nekim namazom za zdrav doruak...