

Hleb sa tikvicom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike** lanenog semena
- **malo vode** za natapanje semenki
- **1 manja** mladatikvica
- **3 kašike** heljedinog brašna
- **1 kašik** kukuruznog brašna
- **1/2 šolj** kisele vode
- **1 kašika** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **za posipanje** semenke i pahuljice

Priprema

Uključiti rernu na 180-200C. Semenke lana prekriti sa malo vode i ostaviti da nabubre dok pripremite ostale sastojke. Tikvicu lepo oprati i narendati, posoliti malo i ostaviti da pusti vodu.

U posudu staviti obe vrste brašna, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, ulje, natopljene semenke, tikvicu ocediti od viška vode pa dodati ostalim sastojcima. Doliti kiselu vodu i sve sjediniti kašikom. Ako je potrebno dodati još malo kisele vode kako bi se smesa lepo ujednacila jer zavisi koliko vam je velika i socna tikvica.

Izliti smesu u tepsiju sa pek papirom, posuti semenkama i pahuljicama i staviti da se pece u zagrejanoj rerni.

Proverite cackalicom ili vrhom ostrog noža da i je peceno.

Kada se ispece odvojiti od papira, sacekati da se malo prohladi pa zatim iseci.

Savet

Krenula je sezona tikvica pa sam odmah pozelela da napravim nesto ukusno i zdravo ,i spao je ovaj jako ukusan i socan hleb . :) Mozete jesti kao zamenu za hleb uz neki obrok a moze se jesti i samo uz jogurt,pavlatku :)