

Slane integralne štanglice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kašika** integralnog brašna
- **10 kašika** belog brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** sode bikarbone
- **3 dl** ulja
- **2 dl** belog vina
- **2 kašike** semenki: bele bundeve (seckane), suncokreta, maka, lana, susama

Priprema

Pomešati brašna, sodu bikarbonu i so.

Dodati ulje i vino i zamesiti testo. Umesati semenke. Razvuci i seci štanglice.

Reati u pleh sa papirom za pecenje. Peci u zagrejanj rerni na 190-200 stepeni 15 minuta.

Savet