Raženi prutici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **12** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**belog brašna
- **100 g**raženog brašna
- **2 kašike**meda
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2 dl**vode

Za posipanje:

- **1 kašika**susama
- **1 kašika**lana
- **1 kašika**semenki suncokreta
- **1 kašika**jecmenih pahuljica
- **0,7 dl**vode
- **2 kašike**ulja

Priprema

U ciniju razmutiti med sa mlakom vodom, dodati obe vrste brašna, so, med i kvasac, pa umesiti testo i ostaviti ga 1 h na toplom da kisne. Uskislo testo podeliti na 4 jufke. Svaku jufku rastanjiti i uviti tanju kiflu. Pomešati vodu i ulje, pa prutice premazati ili poprskati i zatim ih uvaljati u pomesana semena (susam, lan, suncokret, jecmene pahuljice). Pokriti ih i ostaviti još 15 minuta da odmaraju, a zatim ih peci na 200 C oko 30 minuta. PRIJATNO!

Savet