

## Seljacki doručak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250 g**belog kukuruznog brašna
- **750 g**belog pšenice brašna
- **1 šaka**šecera
- **1-2 kašice**soli
- **1/2 šolje**suncokretovog ulja
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 šolja**mleka
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1-2**jajeta

#### i još:

- **2-3**paradajza
- **1-2 glavice**crnog luka
- **1**paprika
- **1 kriška**sarskog sira
- **1 šolja**jogurta

### Priprema

Staviti kvasac u prosejano brašno, dodati ostale sastojke i uz dodatak tople vode, zamesiti mekse testo. Ostaviti da udupla zapreminu. Premesiti još jednom. Istresti testo na pobrašnjenu radnu površinu, odvajati male loptice, blago pritisnuti, pa vaditi cepom rupice. Dok se greje pecnica, hlepcici ce vec odmorti. Peci dok ne poprime lepu boju. Vruce hlepcice služiti uz crni luk, paradajz i sir, uz šolju jogurta...

## **Savet**

Oni malo stariji, koji su odlažili na selo kod bake i deke se možda se?aju ovakvog doru?ka... ja sigurno.