

Plocice sa semenkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 g** margarina
- **100 g** integralnog brašna
- **1** jaje
- **1** belance
- **100 g** semenki bundeve
- **100 g** suncokreta
- **40 g** lanenog semena

Za premaz:

- **1** žumance
- **malo** susama

Priprema

Margarin iseckamo na listice. Umutimo jaje i belance pa dodamo margarin i umutimo. Dodamo pomešano brašno i crno brašno. Sve dobro promešamo pa dodamo semenke i suncokret i laneno seme. Razvucemo testo sa secerom plocice željenog oblik. Reamo ih na pek papir pa ih premažemo žumabctom i pospemo susamom. Pecemo dok lepo ne porumene.

Savet