

Hrono prstencici



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** brašna (raženo, heljdino, jecmeno...)
- **3 kašik** maslinovo ulje
- **1,5 dl** kisele vode
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1/2 kašicice** sode bikarbone
- **3 kašice** celana

Priprema

Pomešati kiselu vodu sa maslinovim uljem. Dodati brašno (raženo, heljdino, jecmeno ili speltino), prašak za pecivo, sodu i so, i mešati kašikom. Trebace otprilike još brašna da bi mogla da se formira loptica i nju podeliti na 6 kuglica. Svaku rasklagijati i uvijati i spajati svaku u krug. Staviti u podmazan pleh i premazati hladnom vodom. Pece se 20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Prijatno :-)