

Brze zdrave lepinjice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g heljadinog brašna
- **200** g graženog brašna
- **100** g jecmenog brašna
- **100** g belog brašna
- **5** kašikasemenki lan, susam, golica
- **1** kašicicasoli
- **2** kašikemekinja
- **2** kašikesvinjske masti
- **1** kašikasoda bikarbone
- **1/2** limuna
- **3** dlkisele vode

Priprema

Pomešati brašna sa prašnom za pecivom, sodom bikarbonom, soli, mekinjama. Dodati svinjsku mast, vodu, sok od limuna, semenke i zamesiti testo samo sa kašikom. Ukoliko je previše suvo dodajte još malo vode. Pokvasite ruke i vadite loptice i reajte na pleh obložen pek papirom. Blago utisnite, spljoštite da budu 1 cm debljine. Stavite u hladnu rernu i uključite na 200 stepeni. Pecite oko sat vremena.

Savet