

Brz hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje od 2 dl**belog brašna
- **1 šolj**akukuruznog brašna
- **1 šolj**avode
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **po želj**isoli
- **1 kašic**icaorigana
- **po želj**isusama

Priprema

U ciniju staviti belo i kukuruzno brašno, prašak za pecivo, so i vodu. Umesiti testo. (dodavati belo brašno po potrebi). Sve sastojke umesiti.

Kada je testo gotovo. Podmazati pleh, oblikovati testo. Zatim ga namazati uljem (rukom) posuti origanom i susamom.

Staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 220 stepeni. Kada je hleb gotov, uviti ga u vlažnu krpu da odstoji 10 minuta.

Savet

Služiti uz neku letnju salatu :) Prijatno