

## Hrono lepinjice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Testo:

- **1 šolj**aražanog brašna
- **1 šolja** integralnog graham brašna
- **1/2 šolje** heljdinog brašna
- **1 šolja**kisele vode
- **1**jaje
- **1 kašica** soli

### Za posipanje:

- kim
- so

## Priprema

Najpre umutiti jaje sa šoljom kisele vode. U to dodati sve tri vrste brašna i umesiti srednje gusto testo. Moje nije bilo pregusto, mogla sam mešati kašikom. Ubacila sam kima i kašikom vadila smesu na pleh sa pek papirom. Ako hocete da bude rusticno, onda testo treba da je gušće i ne formirajte loptice rukom vec samo izvadite

kašikom. Moje su se same oblikovale na plehu nakon vaenja. Pospite kimom i solju i pecite u prethodno zagrejanoj rerni, proveravajte cackalicom. Kad su gotove, pokvasite i umotate u krpu dok se ne ohlade.

## **Savet**

Ovako spremam i hleb, bez jaja, sa praškom i soda bikarbonom. Menjam brašna, ubacim jemeni, speltino, mekinje, mleveni lan.... Ukus po želji, sad kim, može origano i masline, suncokret, ruzmarin..... Šta god ukombinujete. Ovaj recept sam našla na [hronokuhinja.rs](http://hronokuhinja.rs) i odlijan je.