

## *Lanene plocice bez brašna*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** glana
- **100** gsusama
- **1/2 kašičice** mlevenog lana (može i mleveni kim)
- **1/2 kašičice** origana
- **prstohvat** bosiljka
- **malo** soli
- **1 kašičica** cilija u prahu

### **Priprema**

Lan namociti u vodi, toliko da ga voda prekrije i ostaviti 2 sata. Lan ce upiti tecnost, nabubriti i postati sluzav.

Susam blago propržiti u suvom tiganju, da dobije zlatno-žutu boju. Sve sastojke staviti u secka ili u multipraktik i samleti da se sjedini u kompaktnu cvrstu masu. Posoliti.

Pleh obložiti papirom za pecenje i rasporediti smesu po papiru. Može se peci na 150°C-170°C oko 10-15 minuta, a može da se suši 3 sata na 45°C-50°C. Ja sam pekla 15 minuta na 170°C. Kako ko voli. Prijatno.

### **Savet**

Jede se bez griže savesti :-). Ja odozgo pospem i krupne morske soli, stvar ukusa. Prijatno :-)