

Jecmeni hleb sa lukom i vlašcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje od 2 dl**belog brašna
- **1 šolja**jecmenog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kašičice**soda-bikarbone
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**šecera
- **2 nepune šolje**jogurta
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **1**jaje
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašika**seckanog svežeg vlašca

Priprema

Pripremiti sastojke.

U činiji za mešenje prvo staviti obično belo i jecmeno brašno, potom so i šećer, prašak za pecivo i soda bikarbonu. Ubaciti seckani crni luk i vlašac. U drugoj činijici pomešati jaje i maslinovo ulje, pa sipati u brašno. Sad sipajući po malo jogurt u brašno, mešajući varjačom, zamesiti pomalo lepljivo testo. Ako se previše lepi, dodati još kašiku-dve brašna. Ne treba previše mešati varjačom, samo da se sastojci sjedine.

Pobrašniti sto i u desetak brzih poteza umesiti testo, nemojte ga previše mesiti da hleb posle ne bude žilav... Kad ste oblikovali kuglu, nema veze ako je po malo neuredno, staviti hleb u tepsiju postavljenu pek papirom i peci na 190-200 stepeni oko 35-40 minuta....

Savet

Jako brz i ukusan hleb...