

Hleb od semena lana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **440 g** semenki lana (mlevenih)
- **5** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 g (kesica)** stevie (prirodni zaslašivac)
- **120 ml** vode
- **80 ml** maslinovog ili kokosovog ulja
- **1 kašičica** soli
- za posipanje:
 - lan
 - susam
 - kim
 - suncokret

Priprema

Rernu zagrejte na 200 C, a kalup za hleb obložite pek papirom ili podmazite maslacem. Semenke lana sameljite ili kupite već mlevene. Sve suve sastojke pomešajte pa zatim dodate jaja vodu i ulje. Sve promešati i ostaviti 5 minuta da odstoji. Sipati u pleh i posuti semnkama po želji.

Peci u zagrejanj rerni 20tak minuta. Jesti kao zamenu za hleb. Lan je bogat vitamina i mineralima i odlicna je preporuka ako ste na dijete. Probajte!

Savet

Ovaj hleb je odli?an sa nekim namazom za zdrav doru?ak...