

Integralne lepinje (hrono recept)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dl** integralnog ovsenog brašna
- 2 **dl** integralnog raženog brašna
- 2 **dl** kisele vode
- 1 **kašicica** masti
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kašicica** soli
- 2 **kašike** semena bundeve
- 1 **kašika** susama
- 1 **kašika** seme suncokreta
- 1 **kašika** semenki lana

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti integralno ovseno brašno, dodati raženo integralno brašno i kiselu vodu. Špatulom promešati testo pa dodati mast, prašak za pecivo, so i sve vrste semenki. Sastojke sjediniti špatulom, testo je lepljivo (ne mesi se rukom). Uz pomoć kašike formirati lepinje na pek papiru (kašikom zahvatiti testo, staviti na papir i poravnati da bi ste dobili izgled lepinje). Peci u već zagrejanoj rerni na 200 C oko 10 minuta.

Hrskave, odlične, pune semenki. Probajte.

Prijatno!

Savet

Mera je aša od kiselog mleka (2 dl).