

Kukuruzni cips sa semenkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g**žutog kukuruznog brašna
- **50 g**semenki suncokreta
- **30 g**semenki lana
- **30 g**susama
- **50 ml**maslinovog ulja
- **250 ml**ključale vode

Priprema

Izmešati kukuruzno brašno, semenke suncokreta, lana, susama, pa dodati ulje i vodu. Promešati da se sastojci sjedine pa smesu podeliti na dva dela. Na papir za pecenje izruciti polovinu smese, pa preko staviti još jedan papir za pecenje i oklagijom razvuci koru debljine 2mm. Skloniti gornji papir, pa koru zajedno sa donjim papirom preneti u pleh. Peci 20-ak minuta na 150 stepeni. Postupak ponoviti sa drugom polovinom smese. Prohlaene kore izlomiti rukama.

Savet

Zdrava slana zanimacija koja ukusom podsea na tortilja ips. Umesto maslinovog možete koristiti ulje semena groža, laneno ulje...