

Hleb od heljde



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** heljdinog brašna
- **1 kesica** kvasac
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **1 kašičica** sirceta
- **2 kašike** ulja

Priprema

Vodu, kvasac i šećer izmutiti, ostavite da odstoji par minuta. Zatim dodati 2 jaja i dobro izmutiti, dodati so, sirce i ulje i opet lepo izmutiti da se sastojci sjedine. Na kraju dodati heljdino brašno postepeno. Kašikom mešati, dok ne dobijete sjedinjenu smesu.

Kalup pouljiti, testo presuti u kalup, uviti u kesu i treba da odstoji 20 minuta. Zatim, stavite u predhodno zagrejanu rernu i pecite 30 minuta.

Kada je hleb pecen, izvadite iz kalupa, uvite u krpu i nek odstoji još 10ak minuta.

Savet

Služiti uz kakavalj, kajmak i jogurt. Kažu da je jako svarljiv i pun vlakana, za dijetu odlian. Prijatno.