

Hleb sa cveklom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kašikainstant kvasca**
- **1 kašikašecera**
- **1jaje**
- **1 kašikaotopljenog maslaca**
- **1 kašikicasoli**
- **400 gbrašna**

Ostalo:

- **3 vececvekle**

Priprema

Prvo ogulite cveklu, dve cvekle sitno naribajte na trenicu, staviti u gazu i dobro iscediti sok, to je kolicina tehnosti sa kojom ce se zamesiti hleb. Onu trecu cveklu sameljite što sitnije u kašu. Brašno proseati, dodati so, otopljen maslac, pire od cvekle, jaje, kašikicu šecera, kvasac i malo podgrijan sok od cvekle i umestiti fino testo. testo treba da bude mekano, ali da vam se ne lepi jako za prste, da možete oblikovati hleb. Možda ce vam trebatи više li manje brašna, zavisi koliku cveklu ste upotrebili. Ostavite da se diže oko 30 minuta. Rernu zagrejati na 180, prije nego hleb stavite u rernu premažite ga otopljenim maslacem ili uljem. Pecite oko 30 minuta ali pokriveno sa papirom za pecenje. Gotov hleb ohladite na rešetki. Verovatno se pitate oseti li se cvekla? Ne, ne oseti se a deci je veoma interesantan.

Isto to samo raeno sa španacem, šargarepom i cveklom. :)

Savet