

Hleb sa tikvicama i semenkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 20 g susama
- 40 g lana
- 40 g suncokreta
- 20 g ovsenih pahuljica
- 300 g izrendanih tikvica
- 250 g mladog sira
- 2 kašikice praška za pecivo
- 2 kašike maslinovog ulja
- po ukusuo

Priprema

Susam, lan suncokret, ovsene pahuljice sve samljeti. Ja sam zaboravila lan da sameljen :) ali ne smeta. Tikvice oguliti i sitno narendati. U zdelu staviti jaja, samljeveni lan, (možete staviti i brašno od lana) susam, suncokret, ovsene pahuljice, narendane tikvice, sir, ulje, prašak za pecivo, promešati. Tepsiju obložiti papirom za pecenje, sipati smesu, posuti još malo semenkama i peci na 170 stepeni. Fino mekano, socno. :) Možete raditi i sa španacom i sa porilukom.....

Pospite po površini malo semenki.

Savet