

Heljda galete



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** heljdinog brašna
- **500 g** belog brašna pšenice
- **350 ml** piva
- **100 g** suncokreta
- 2 jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **250 ml** ulja

Priprema

U činiju stavite praška za pecivo, ulje, jaja, pivo, soli i sve sastojke izmešati. Zatim dodavati brašno heljdino i pšenično, i ubacite semenke.

Onda rukom umesite testo. I od testa pravite kuglice. Stavljati kuglice u pekac za galete i peci sa obe strane 2-5 minuta.

Savet

Služiti uz sir. Prijatno.