

Hleb-proja sa sirom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašike** heljdinog brašna
- **1 kašik** projnog brašna
- **1 kašik** pšenичnih mekinja
- **1 kašik** alana
- **1 kašika** pšenичnih mekinja
- **1 kašika** suncokreta
- **1 šolja** kisele vode
- **3 pune kašike** mrvljenog sira
- **1 kašičica** soli
- **malo** kima
- **za posipanje** semenke, pahuljice

Priprema

Rernu ukljuciti na 250C. U posudu staviti oba brašna, so, pahuljice, mekinje i semenke. Preliti sve kiselom vodom i izmešati kašikom . Ako vam se smesa ucini gušcom dodajte još malo kisele vode. Masa treba da bude malo reža nego za mafine neke.

Izlite smesu u manjoj tepsiji sa pek papirom i odozgo pobacati mrvljeni sir. Viljuškom malo pritisnite sir kako bi malo upao u testo. Pospite suncokretom, susamom i pahuljicama. Ja sam na jednoj polovina posula i kimom.

Stavite da se pece u zagrejanj rerni. Kada se zapece i pocne da se odvaja od papira, proverite vrhom ostrog noža da li je peceno, a zatim izvaditi i posle par minuta odvojiti od papira.

Seci i poslužiti. Ovaj hleb sa sirom možete jesti i topao i hladan... uz neku salatu ili jogurt... ili sa kecapom... kako god volite :)

Savet

Prijatno :)