# *Dorucak na integralnom hlebu*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **100 g**speltinog brašna
- **50 g**pšenicnog integralnog brašna
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1 prstohvat**soli
- **1**jaje
- **100 ml**kisele vode
- **50 ml**jogurta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **2 konzerve**sardine
- **100 g**krem sira
- **1 manja glvica**crvenog luka
- **malo**zelene salate
- **malo**suvog peršuna

## Priprema

Umestiti integralni hleb: umutiti jaje, dodati jogurt, ulje, sjediniti, pa dodati i oba brašna, prašak za pecivo, so, sjediniti. Kašikom vaditi smesu na papir za pecenje i formirati krugove (smesa je retka), pa peci 15 minuta na 200C. Gotov hleb mazati krem sirom, staviti rezan luk odozgo i sardine, dekorisati zelenom salatom i suvim peršunom.

## Savet