

Hleb sa zacinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 1 kašikicapraška za pecivo
- 1 kašikicabelog luka u prahu
- 1 mala kašicicasoli
- 1 kašicicaorigana
- 1 kašicicaperšunovog lista
- 1 kašicicalanenog semena
- 1 kašicicasusama
- 100 g zelenih i crnih maslina
- 2 jajeta
- 80 ml mleka

Priprema

Pomešati brašno sa praškom za pecivo, potom dodati so, beli luk u prahu, origano, iseckan peršunov list (suv ili svež), laneno seme, susam, iseckane masline. Jaja blago pomešati viljuškom pa dodati mleko. Sipati u brašno pa zamesiti testo.

Od testa formirati veknu. Staviti venu da se pece oko 10 minuta. (ne treba da se ispece do kraja)

Onda izvaditi veknu i ostaviti je malo da se prohladi. Kada se vekna malo prohladila, tek da nije jako vruca. Iseckati je na tanke kriške.

Sada te kriške poreati u tepsiju bocno. Rernu ukljuciti na 150 stepeni pa staviti kriške hleba da se suše oko 15 minuta. Ovo veoma podseca na bake rolls ako se kriške hleba iseku baš tanko.

Savet