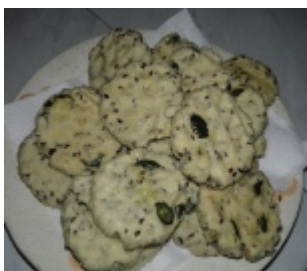


Pijane galete



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna T-500
- **150 g** raženog brašna
- **2,5 dl** belog vina
- **2 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašičice** soli
- **100 g** golica
- **100 g** lanenog semena
- **100 g** suncokretovog semena
- **100 g** susama

Priprema

U posudu sipamo ulje i belo vino izmešamo. Sastavimo belo i raženo brasno u nju umešamo so i prašak za pecivo. Zatim postepeno dodajemo u mešavinu ulja i vina u koje smo umešali i susam lan golicu i suncokret. Umesimo testo.

Od smese pravimo loptice velicine oraha od prilike bude oko 60 komada.

Loptice stavimo u zagrejani aparat za galete i pecemo par minuta dok malo ne porumene.

Savet

Galete mogu stajati i par dana i dalje budu fine.