

Domaci hleb sa kaprom i prženi sir



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za hleb:

- **1 šoljica** usitnjenih ovsenih pahuljica
- **1 šoljica** heljadinog brašna
- **1 kašika** kapra (zajedni sa vodom iz teglice)
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** jabukovog sirceta
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašika** lana
- **za posipanje** susam, kim, lan

Przeni sir:

- **200 g** mrvljenog sira
- **1** vece jaje

Priprema

U ciniju staviti usitnjene pahuljice (usitnila u secku skoro kao brašno), heljdino brašno, lan i so. Dodati mlaku vodu da se dobija gušća lepljiva smesa. Ostaviti malo da odstoji. Koliko imate vremena. Može i par sati, a možete i 15tak minuta ako žurite i ako vam hleb treba odmah. Nakon toga promesati malo, sipati sirce i sodu bikarbonu, pa kada zapeni promešati i dodati kapar. Izliti u tepsiju sa pek papirom, pomocu mokre kašike poravnati, posuti semenkama i kimom (ako volite) i staviti da se pece u zagrejanj rerni na 200C. Proveriti cackalicom kada je peceno. U tiganj, staviti mrvljeni sir i mešati stalno (možete dodati i malo ulja ako želite) kada sir pocne da kljuca da se stvaraju mehurici umešati jaje da se sjedini sa sirom, pržiti još kratko i poslužiti sa vrućim hlebom i salatam.

Savet

Prženi sir možete poslužiti za bilo koji obrok, doručak, ručak, večera, uvek je dobrodoslo za umakanje hleba. :)