

Hrono hleb (4)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** hrono mešavina za hleb
- **2 kašike** suncokreta
- **2 kašike** lana
- **1 kašika** susama

Priprema

U ciniju stavite smesu za hrono hleb, dodati 500 ml tople vode, susam, lan i suncokret promešati, oblikovati i postaviti da odstoji 10-ak minuta. Zatim, testo staviti u pleh i peci na 220 stepeni 30-ak minuta.

Savet

Mi imamo peka za hleb, pa smo celu smesu pekli u njemu 45 minuta (takav je program). Ovakav hrono hleb je veom hranljiv i zasiti. Prijatno.