

Heljdini hlebcici sa mekinjama i semenkama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašika** heljdinog brašna
- **5 kašika** pšenicnih mekinja
- **1 kašika** lana
- **1 kašika** cija semenki
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1 kašika** jabukovog sirceta
- **za posipanje** suncokret
- lan
- susam
- **po potrebi** kisele vode

Priprema

Pomešati brašno, mekinje, so, cija i lanene semenke i sjediniti kiselom vodom da se dobije gusta smesa. Ostaviti oko pola sata. Može i duže.

Nakon toga dodati sodu i sirce pa izmešati kada zapeni. Smesa treba da bude gusta i lepljiva.

U pleh sa pek papirom stavljati po 1,5-2 kašike smese i oblikovati mokrom kašikom, posuti semenkama i staviti u zagrejanu rernu na 180-200C da se pece.

Pecene odvojiti odmah od papira. Ako vam ne trebaju odmah kada se ohlade cuvati u kesici. Kada zatreba samo

podgrejati, meni traju i po 2-3 dana.

Savet

Zdrave i posne. :)