

Tanak hleb iz tiganja



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **200 g** gotove mešavine za beskvasni hleb
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašike** ulja
- **po potrebi** mlaka voda

Priprema

U posudu sipati brašno (mešavine za beskvasni hleb sa 3 vrste žitarica od punog zrna --- jecmeno, speltino, ovseno), prašak za pecivo, ulje i vodu pa zamesiti fino glatko testo i ostavite da stoji oko pola sata. Gotovo odstajelo testo preruciti na blago pobrašnjenu površinu i podelite na 5 jednakih komada. Svaki komad razvaljati oklagijom na oko 2–3 mm debljine. Dobro otresti višak brašna da ne gori u tiganju. Tiganj malo nauljiti i dobro zagrejati. Potom peci oko dva minuta sa svake strane. Prijatno!!!

Savet