

Grill lepinje od spelte



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (200 ml)**speltinog brašna
- **1 šolja**pšenicnog brašna
- **1 kašika**mekinja od spelte
- **1 kašika**mljevenog lana
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 šolja**jogurta
- **1/2 šolje**vode
- **1/2 kašice**sol
- **maloulja**

Priprema

Sjediniti obje vrste brašna, mekinje i mljeveni lan, kao i prašak za pecivo i so. Dodati jogurt i vodu, pa zamijesiti tijesto.

Tijesto podijeliti na 4 loptice, pa svaku razvaljati na pobrašnjenoj radnoj plohi. Grill tavu premazati sa malo ulja, pa zagrijati. Pržiti lepinje, da dobiju finu boju sa obje strane.

Poslužiti toplo!

Savet