Raženi trouglici

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike**mlevenog lana
- **2 kašike**ovsenih mekinja
- **5 kašika** raženog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**suncokreta
- **na vrh kašicice**sode bikarbone
- **nekoliko**kapi limuna
- **po potrebi**vode

Priprema

Pomešati lan, mekinje, so, suncokret i brašno. Sjediniti vodom da se dobije srednje gusta smesa. Ostaviti da malo odstoji. Koliko imate vremena. Meni je stajala oko 2h. Može više, a može i manje.

Nakon stajanja ,smesa ce biti jos gušca. Dodajte preko smese sodu i preko sode pokapajte malo limuna. Zapenice. Zatim dobro promešajte.

Pekla sam u aparatu koji sam dobila kao poklon od portala. :) zagrejati aparat, salvetu natopiti sa malo ulja i premazati aparat. Kašikom stavljati smesu u udubljenja i peci.

Savet

Eto jos jednog nacina da se iskoristi ovaj odlican toster ,pored pravljenja sendvica :) ja sam trouglice jela za dorucak ,uz sir ,humus ,suhomesnato. :)