

Ražene lepinjice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašikara** raženog brašna
- **1 puna kašika** ovsenih mekinja
- **1 kašika** mlevenog lana
- **1 kašikalana** u zrnju
- **1 kašicica** psilijuma
- **1/3 kašicice** sode bikarbone
- **par kapi** limunovog soka
- **1 kašicica** soli
- **po potrebi** vode

Priprema

Pomešati brašno, mekinje, lan i mleveni lan. Dodati so i psilijum.

Sve sjediniti vodom u gustu smesu. (Nalik smesi za proju)

Ostaviti smesu nekoliko sati ili preko noci.

Zatim preko smese staviti sodu i preko sode nakapi limun. Kada zapeni dobro promešati.

Ja sam od smese napravila dve pogacice. Mokrom kašikom staviti na dva kupa smesu, na pek papiru, oblikovati malo pomocu kašike, posipati semenkama i peci u zagrejanj rerni. Zavisno od rerne, ali lepinjice budu przo pecene. Kada se lepo mogu odvojiti od papira i kada cackalica bude suva, prilikom testiranja.

Savet

Lepinjice su posne i bez kvasca, ali taj nedostatak kvasca se uopšte ne primeti jer su jako lepe, ukusne i rupi?aste, kao što se može videti. Budu?i da su posne možete ih iskoristiti za posne obroke ili za bilo koji drugi obrok. Ja sam ih jela uz urnebes, kiselo mleko sa lanom i suhomesnatim... odli?ne su i sutradan samo podgrejete u pe?nici ili na tosteru.