

Ražene lepinjice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašikaraženog brašna**
- **1 puna kašika ovsenih mekinja**
- **1 kašika mlevenog lana**
- **1 kašikalana u zrnu**
- **1 kašicica psilijuma**
- **1/3 kašicice sode bikarbune**
- **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 zagrejanoj 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 rupiaste, kao što se može videti. Budui 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... odline su i sutradan samo podgrejete u penici ili na tosteru.