

Hleb sa orasima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje gruboseckanih oraha**
- **1/2 šoljemlevenih lešnika**
- **2 šoljeovsenih pahuljica**
- **2 šolje mešanog semena**(lan,suncokret,bundeva)
- **5jaja**
- **1/3 šoljemaslinovog ulja**
- **1 kašicicamorske soli**

Priprema

Semenke suncokreta, lana i bundeve sameljite sitno, a orah i badem grubo.

Odvojite belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Kad se dobro umute dodati žimanca, so i mutite dok žumanca ne pobelevu. Dodati ulje, samlevene semenke, ovsene pahuljice, orah i lešnik. Promešajte varjacom da se sastojci sjedine i peci na 160 C oko 50 minuta. Hleb je jako ukusan, dekorativan, može se jesti pojedinačno ili sa prilogom. Prijatno!

Savet

1 šolja - 3 punih kašika