

Zdrave i posne galete sa 3 vrste brašna



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je::

- **2** **čašeraženog** **brašna**
- **1** **čašajecmenog** **brašna**
- **1/2** **čaše** **ovsenog** **brašna**
- **3** **kašikelana**
- **2** **kašikeovsenih** **mekinja**
- **2** **kašicice** **sol**
- **1** **kašicica** **sode** **bikarbonate**
- **1** **kašikalimunovog** **soka**
- **za** **premazivanje** **aparata** **ulje**
- **po** **potrebi** **vode**

Priprema

U posudu staviti sve vrste brašna, lan, mekinje i so.

Dodavati vodu i mešati da se smesa poveže. Ostaviti 15tak minuta da brašno i lan upiju vodu. Zatim preko smese staviti sodu i preko nje sok limuna. Kada zapeni dobro promešati. Gustinu smese možete videti na slici.

Aparat za galete zagrejati. Premazati ga uljem staviti smesu i peci.

Savet

U zavisnosti od aparata, da li se lepi ili ne premazujte aparat pre svake ili svake druge galete. Odlina zdrava grickalica ili zamena za obrok uz neki namaz, pavlaku, jogirt... ili uz bilo koji obrok umesto hleba.