

Pikant galette sa cilijem i kulenom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **cašejecmenog** brašna
- **2** **cašeraženog** brašna
- **2** **kašikelana**
- **3** **kašike** mlevenog lana
- **2** **kašike** ovsenih mekinja
- **2** **kašicice** cilija u prahu
- **1** **kašika** soli
- **1/2** **kesice**prašak za peciva
- **50-60** **g**kulena
- **po potrebi**vode
- **malo** ulja

Priprema

U posudu pomešati sve vrste brašna, so, prašak za pecivo, mekinje, lan i mleveni lan. Sjediti vodom i ostaviti sa strane 10tak minuta.

Za to vreme saseckati kulen na kockice. Smesu dobro izmesati pa dodati pevovo i cili. ?ili dodati po ukusumoj nije bio preterano ljut pa sam dodala 2 kašicice i kulen je ljutkas i bilo je baš kako treba.

Kada smo pecivo i cili dobro umešali u smesu na kraju dodamo i saseckani kulen i dobro promešamo.

Zagrejemo aparat, premažemo uljem i stavljamo smesu pa pecemo.

Savet

Odlične su za doručak npr. uz jaja ili kiselo mleko, pavlaku. Ljutkaste i kada se podgreju predivno zamirišu ma kulen.