

Pikant galete 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 gkulena**
- **po potrebivode**
- **malo ulja**

Priprema

U posudu pomešati sve vrste brašna, so, prašak za pecivo, mekinje, lan i mleveni lan. Sjediniti 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 ukusumojo 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

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