

Raženi prutici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **12 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** belog brašna
- **100 g** graženog brašna
- **2 kašik** meda
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 dl** vode

Za posipanje:

- **1 kašika** susama
- **1 kašika** lana
- **1 kašika** semenki suncokreta
- **1 kašika** jecmenih pahuljica
- **0,7 dl** vode
- **2 kašika** ulja

Priprema

U ciniju razmutiti med sa mlakom vodom, dodati obe vrste brašna, so, med i kvasac, pa umesiti testo i ostaviti ga 1 h na toplom da kisne. Uskislom testo podeliti na 4 jufke. Svaku jufku rastanjiti i uviti tanju kiflu. Pomešati vodu i ulje, pa prutice premazati ili poprskati i zatim ih uvaljati u pomesana semena (susam, lan, suncokret, jecmene pahuljice). Pokriti ih i ostaviti još 15 minuta da odmaraju, a zatim ih peći na 200 C oko 30 minuta. PRIJATNO!

Savet