

## *Mini-Fokace sa semenkama i zacinskim biljem*



težina: **lako**

za: **22** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800** g crnog brašna
- **50** govsenih pahuljica
- **50** gjecmenih pahuljica
- **20** glanenog semena
- **20** gsusama
- **10** gorigana
- **15** gsvežeg pekarskog kvasca
- **100 ml** maslinovog ulja
- **2 kašike** pavlake
- so, šećer
- 1 jajce
- bosiljak

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesiti glatko testo i pustiti da odmara. Premesiti ga još jednom. Na pobrašnjenu površinu istresti testo i formirati kuglu od koje ćemo vaditi mini-fokace. Male loptice treba da su velicine decije pesnice. Svaku spljostiti da budu debljine 1 cm. Poredjati male fokace u nauljen pleh, ostaviti da još malo odmore, pa peci 15-20 minuta na 200-220 stepeni.

### **Savet**