

Hleb bez brašna i kvasca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 90 goraha
- 90 g seme suncokreta
- 90 g seme bundeve
- 90 g susama
- 90 g lana
- malo soli
- 1 prstohvat kima u zrnu

Priprema

Samleti sve sastojke suve (orahe, seme suncokreta, seme bundeve, susam, lan i kim).

U 100 ml vode razmutiti 2 kašičice sode bikarbone.

Umutiti jaja i malo posoliti, zatim dodati vodu u kojoj je razmucena soda bikarbona.

Zatim jaja dodati u samlevane semenke i sve lepo sjediniti.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 40-50 minuta.

Savet

Vreme peenja zavisi od jaine šporeta.