

Energetske plocice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** belog brašna
- **40 g** integralnog brašna
- **40 g** ražanog brašna
- **10 g** lana
- **150 ml** vode
- **1 kašičica** maka u zrnu
- **1 kašičica** soli

Priprema

U šerpicu staviti vodu i kad provri dodati lan i od casa vrenja kuvati 5 minuta. Skloniti i ohladiti skroz. U ciniju staviti brašno, ulje, so, mak pa dodati ohlaen lan zajedno sa sluzavom vodom. Zamesiti testo, ako je potrebno dodati još malo vode (meni je trebalo jako malo) staviti pod foliju i pola sata u frižider. Razviti testo tanko, seci po želji. Ja sam na 5x6 cm. Peci na 200C.

Savet