

# **Hleb sa tikvicama i semenkama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **20** gsusama
- **40** glana
- **40** gsuncokreta
- **20** govsenih pahuljica
- **300** gizrendanih tikvica
- **250** gmladog sira
- **2** kašikiceprška za pecivo
- **2** kašikemaslinovog ulja
- **po ukususo**

## **Priprema**

Susam, lan suncokret, ovsene pahuljice sve samljeti. Ja sam zaboravila lan da sameljen :) ali ne smeta. Tikvice oguliti i sitno narendati. U zdelu staviti jaja, samljeveni lan, (možete staviti i brašno od lana) susam, suncokret, ovsene pahuljice, narendane tikvice, sir, ulje, prašak za pecivo, promešati. Tepsiju obložiti papirom za pecenje, sipati smesu, posuti još malo semenkama i peci na 170 stepeni. Fino mekano, socno. :) Možete raditi i sa španacom i sa porilukom.....

Pospite po površini malo semenki.

## **Savet**