

KRUH SA MLAĆENICOM, SJEMENKAMA I SIROM

300 g crnog brašna
200 ml mlaćenice
250 g krem sira
4 jaja
2 žlice miješanih sjemenki suncokreta i buče + za posip
1/4 žličice soli
2 žličice praška za pecivo

Pomiješajte brašno a praškom za pecivo i soli.

Dodajte lagano izmučena jaja, mlaćenicu i krem sir.

Miješajte mikserom s nastavcima za tijesto dok ne dobijete jednolično tijesto.

Na kraju umiješajte sjemenke.

Kalup za pečenje kruha obložite papirom za pečenje.

Smjesu ulite u pripremljeni kalup i posipajte sa sjemenkama.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 C 1 sat.

Ohladite kruh na rešetki prije posluživanja.