

## Mrkvový chlebíček

3 celá vejce  
2 a půl hrnku strouhané mrkve  
1 a půl hrnku celozrnné špaldové mouky  
1/2 hrnku oleje  
2 lžičky medu  
1/2 hrnku mléka  
2 lžičky kypřicího prášku  
brusinky  
sezamová a slunečnicová semínka  
vlašské ořechy  
sůl, skořice  
hrubá mouka na vysypání formy



1. Oddělíme žloutky od bílků, do bílků přidáme špetku soli a vymícháme z nich pevný sníh.
2. Rozmícháme žloutky s medem, skořicí, olejem, mlékem a kypřícím práškem.
3. Mrkev nastrouháme na jemném struhadle a smícháme s moukou, vlaškými ořechy, slunečnicovými a sezamovými semínky a brusinkami. Opatrně vmícháme sníh z bílků.
4. Formu na srnčí hřbet vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Poté do formy vlijeme těsto.
5. Pečeme na 180 °C 40 - 50 minut.