**Przepis na chleb bez mąki z twarogiem**

500 g. twarogu półtłustego

3 duże jajka

300 g. płatków górskich owsianych

80 g. pestek z dyni

40 g. siemienia lnianego

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 szczypty soli

Pieczemy w 180 stopniach przez godzinę.

**Przepis na chleb bez mąki z fasolą z puszki**

500 g. fasoli białej z puszki bez zalewy

2 łyżki siemienia lnianego

1 łyżeczka proszku do pieczenia

150 g. kaszy jaglanej surowej

Łyżeczka soli

4 małe jajka

Czarnuszka do posypania

Całą masę miksujemy ok. 5 minut. Pieczemy w 200 stopniach przez 50 minut ( do suchego patyczka). Kroimy całkowicie przestudzony.