

Labai skanios duonelės receptas:

3 stiklinės cukinijos ar moliūgo tarkalų,

3 stiklinės miežinių rupaus malimo miltų arba paprastų miltų maišytų su sėlenomis

3 šaukštai aliejaus

kmynų ar kalendros, druskos.

Sumaišyti visus nurodytus produktus ir prieskonius. Jei tešla atrodytų per kieta, galima įpilti mineralinio vandens, atidžiai išmaišyti ir palikti ramybėje 2–3 val. Po to formuoti delno dydžio kepaliukus ir kepti iki 200 °C įkaitusioje orkaitėje 40 min.