

Integralni krekeri sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **125** g integralnog brašna
- **1** kašicicacilija
- **1** prstohvatsoli
- **80** gmargarina
- **125** grendanog sira
- **1**jaje
- **1-2** kašikelimunovog soka
- po želji seme susama, kima, lana,
suncokreta...

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti žumance sa margarinom, pa dodati cili, limunov sok i so. Na kraju umešati brašno i rendani sir, te zamesiti tetso i oblikovati jufku. Jufku zamotati u plasticnu foliju i ostaviti da odstoji u frižideru 20 minuta. Nakon toga razviti testo što tanje i modlicima razlicitih oblika vaditi krekeri. Krekere reati na pleh obložen papirom i izbosti ih viljuškom, pa ih premazati umucenim belancetom. Po želji posuti ih semenom susama, kima, suncokreta, lana.... Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10-15 minuta.

Savet

Krekeri se brzo prave i lepi su za grickanje. Vrlo je korisno što mogu da se stave u zamrziva pa u svakom momentu možete da ih ispeete kad vam se nešto gricka ;)