

Krekeri sa belim lukom u prahu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **150 g** sitnog sira
- **1** jaje
- **3 kašikice** belog luka u prahu
- **2 kašike** susama
- **3 kašikice** karija
- **6 kašika** ulja
- **2 kašikice** soli

Priprema

U dublji sud pomešajte brašno, sitan sir, beli luk u prahu i kari. Posolite pa dodajte 6 kašika ulja. Dodajte i jedno žumance.

Sve sastojke sjedinite i rukom umesite testo.

Zatim ga oklagijom razvijte na pobrašnjenoj površini na debljinu od 1 cm.

Kalupom vadite zvezdice i reajte ih u pleh obložen papirom za pečenje.

Balance ulupajte pa njim premažite zvezdice, posolite i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni 20 minuta.

Savet