

Krokeri



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlulja
- 2 dlkuvanog paradajza
- 200 gsvinjske masti
- 1 kašikaorigana
- 2 kašicicesoli
- 800 gbrašna
- 1prašak za pecivo

Priprema

Varjacom sjediniti mast, ulje i paradajz. Posoliti i dodati origano.

Dodati prašak za pecivo i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo.

Testo odmah razvuci na pobrašnjennoj podlozi i modlama vaditi razlicite oblike.

Oblikovane krokere reati u blago podmazan pleh. Odmah peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, oko 20 minuta.

Savet

Slani keksii interesantnog ukusa, tope se u ustima i mogu da stoje i po nekoliko dana.