

Pica krekeri



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** masti
- **100 ml** kuvanog paradajza
- **1 kašičica** origane
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2 pune supene kašike** kukuruznog griza ili palente
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **400 g** brašna
- **1 jaje**

Priprema

U ciniju za mešenje sipati brašno, mast, kuvani paradajz, origano, biber, so, šecer, kukuruzni griz, prašak za pecivo i žumance.

Umesiti testo pa ga ostaviti u frižider 2 sata.

Nakon dva sata izvaditi testo iz frižidera, razviti tanko (oko 2 mm). Malo ga izbockati viljuškom.

Modlicama vaditi željene oblike.

Tepsiju podmazati margarinom, poreati kreker, pa ih premazati izmucenim belancetom. Staviti kreker da se peku u zagrejanoj rerni oko 15 minuta na 180 stepeni.

Savet