

## *Laneni krekeri*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **600 g** brašna
- **100 g** lanenog semena
- **50 g** govsenih pahuljica
- **50 g** suncokreta
- **50 g** susama
- **2 dl** belog vina
- **2 dl** ulja
- **1-2 kašičice** soli

### **Priprema**

Pomesati brašno, ovsene pahuljice, laneno seme, suncokret i susam, zatim dodati belo vino i ulje pa posoliti. Rukama umesiti smesu da se sastojci sjedine. Od testa otkidati po malo i oblikovati kuglice. Peci ih u zagrejanom aparatu za galete.

### **Savet**