

Krekeri sa semenkama



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **250 g** suncokreta
- **200 g** susama
- **100 g** semenki lana
- **250 ml** vode
- **200 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

Priprema

U vangli sjediniti brašno, prašak za pecivo, suncokret, susam, lan i so, zatim dodati vodu i ulje pa sve dobro umesiti rukama da se sastojci povežu.

Od smese oblikovati kuglice željene velicine, svaku kuglicu rastanjiti meu dlanovima i reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Savet