

Krekeri sa cvarcima & Crackers with greaves



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g speltinog brasna
- **200** g prosenog brasna
- **200** g jecmenog brasna
- **malopirincanog** brašna
- **1** jaje
- **160** g putera/margarina
- **200** g usitnjenih cvaraka
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašičica mlevenog kima
- **malokima** u zrnju
- **po ukusu** soli

Priprema

Pomešati speltino, proseno i jecmeno brašno sa praškom za pecivo, zatim dodati jaje, margarin, cvarke, mleveni kim. Mesiti rukom dok ne dobijemo kompaktnu masu, uviti u prijanjajucu foliju, ostaviti pola sata u frižideru.

Testo podeliti na nekoliko jufkica, radnu plocu posuti pirincanim brašnom (svilenkaste je teksture, pa se testo ne lepi) rastanjiti oklagijom, debljine 1 cm, modlom vaditi oblike, slagati ih na pleh postavljen pek papirom.

Krekere peci u prethodno zagrejanoj rerni na 160C 7-10 minuta, zavisno od rerne.

Ohlaene krekere složiti u kutiju, ili u teglu i tako spremiti pokloncic prijateljima za predstojece praznike.

Savet

Krekeri su zdravi i bas prijaju uz paradajz sok :)