

Integralni slani keksici



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** crnog vina
- **100 ml** ulja
- **100 g** integralnog ražanog brašna
- **100 g** ovsenog brašna
- **100 g** speltinog brašna
- **20 g** celog lanenog semena
- **1-2 kašice** soli

Priprema

U posudu sipati vino, ulje, lanenog seme, so i postepeno dodavati mešavinu sva tri brašna. Umesiti tvrdo testo. Testo razvaljati oklagijom tanko, debljina testa oko 2-3mm. Seci keksice željene velicine, slagati na pleh obložen pek papirom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta, zavisno od toga da li volite da je pecenije i hrskavije ili ne. Služiti toplo ili hladno uz pavlaku, džem, krem, sir...

Savet

Ovi keksii mogu trajati duže vreme, samo ih uvajte u zatvorenoj posudi. Za ljubitelje zdrave hrane.