

Posni krekeri



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g**margarina
- **5 punih kašikai**integralnog brašna
- **7-8 kašika**običnog brašna
- **10-tak**crnih maslina
- **1 kašika**anemlevenog maka
- **4 kašike**ajvara
- malopraška za pecivo
- po potrebi/ukusu so
- po potrebi/ukusu biber
- po potrebi/ukusu beli luk
- po potrebi/ukusu susam
- po potrebi/ukusu ulan
- po potrebi/ukusu origano
- po potrebi/ukusu orasi

Priprema

Umesiti testo, prvo istopiti margarim, pa dodati ostale sastojke, masline obavezno sitno iseckati. Ostaviti da odstoji oko pola sata u frižideru, oblikovati kulice, valjati u susam, lan. Stavljati u male korpice i zabosti orah. Peci u plehu za projice oko 10 min na 200 stepeni.

Savet

Ako je testo jako tvrdo, dodati jos malo ajvara. tvrdoa testa zavisi od toga koje se brašno koristi.