

## Integralni krekeri sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Testo:

- 125 g integralnog brašna
- 1 kašicica cilija
- 1 prstohvatsoli
- 80 g margarina
- 125 g rendanog sira
- 1 jaje
- 1-2 kašike limunovog soka
- po želji seme susama, kima, lana,
- suncokreta...

### Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti žumance sa margarinom, pa dodati cili, limunov sok i so. Na kraju umešati brašno i rendani sir, te zamesiti testo i oblikovati jufku. Jufku zamotati u plasticnu foliju i ostaviti da odstoji u frižideru 20 minuta. Nakon toga razviti testo što tanje i modlicima različitih oblika vaditi kekere. Kekere reati na pleh obložen papirom i izbosti ih viljuškom, pa ih premazati umućenim belancetom. Po želji posuti ih semenom susama, kima, suncokreta, lana.... Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10-15 minuta.

### Savet

Krekeri se brzo prave i lepi su za grickanje. Vrlo je korisno što mogu da se stave u zamrzivač pa u svakom momentu možete da ih ispeete kad vam se nešto gricka ;)