Slani krekeri

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**putera
- **250 gMoja Kravica krem sira**
- **250 g**brašna
- so

Priprema

Puter omekšati na sobnoj temperaturi pa dodati izmrvljen sir i so. Sve fino sjediniti i dodati brašno. Staviti u ciniju i ostaviti da odstoji 1h u frižideru. Posle sat vremena testo izvaditi iz frižidera razviti 1 cm debljine i malom cašom vaditi krugove. Složiti u tepsiju posuti sa susamom i suncokretom i peci 20 minuta na 250 stepen.

Savet

Preukusni krekeri, preporuujem odmah raditi duplu meru.