Krekeri sa belim lukom u prahu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**brašna
- **150 g**sitnog sira
- **1**jaje
- **3 kašikice**belog luka u prahu
- **2 kašike**susama
- **3 kašikice**karija
- **6 kašika**ulja
- **2 kašikice** soli

Priprema

U dublji sud pomešajte brašno, sitan sir, beli luk u prahu i kari. Posolite pa dodajte 6 kašika ulja. Dodajte i jedno žumance.

Sve sastojke sjedinite i rukom umesite testo.

Zatim ga oklagijom razvijte na pobrašnjenoj površini na debljinu od 1 cm.

Kalupom vadite zvezdice i reajte ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Belance ulupajte pa njim premažite zvezdice, posolite i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta.

Savet