

Krokeri



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlulja**
- **2 dlkuvanog paradajza**
- **200 gsvinjske masti**
- **1 kašika origana**
- **2 kašicicesoli**
- **800 gbrašna**
- **1pršak za pecivo**

Priprema

Varjacom sjediniti mast, ulje i paradajz. Posoliti i dodati origano.

Dodati prašak za pecivo i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo.

Testo odmah razvuci na pobrašnjenoj podlozi i modlama vaditi razlicite oblike.

Oblikovane krokere reati u blago podmazan pleh. Odmah peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, oko 20 minuta.

Savet

Slani keksii interesantnog ukusa, tope se u ustima i mogu da stoje i po nekoliko dana.