

Krekeri sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za jedan pleh:

- **200** gbrašna
- **100** gmargarina
- **100** grendanog kackavalja
- **3** kašikepavlake ili krem sira
- **2** kašikeparmezana
- **1,5** kašicicasuvog kvasca
- **1** kašicicasoli

I još:

- **1** žumance (za premaz)
- za posipanjekim, susam. so, origana

Priprema

Sipajte brašno dodajte margarin (na sobnoj temperaturi) seckan na listice, rendani kackavalj, parmezan, krem sir, so i kvasac. Umesite testo oblikujte lopticu i umotajte u foliju, stavite u frižider na 30 minuta.

Stavite lopticu izmeu dva papira za pecenje pa istanjite oklagijom testo što tanje. Vadite modlom željene oblike ili secite. Premažite žumancetom i pospite željenim zacinima.

Peci na 180 stepeni 20 minuta. Ohladiti i uživati.

Savet

:))