

Krekeri sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za jedan pleh:

- **200** g brašna
- **100** g margarina
- **100** g grendanog kackavalja
- **3 kašike** pavlake ili krem sira
- **2 kašike** parmezana
- **1,5 kašice** suvog kvasca
- **1 kašica** soli

I još:

- **1** žumance (za premaz)
- **za posipanje** kim, 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 između dva papira za pečenje pa istanjite oklagijom testo što tanje. Vadite modlom željene oblike ili secite. Premažite žumancetom i pospite željenim začinima.

Peci na 180 stepeni 20 minuta. Ohladiti i uživati.

Savet

:))