Slani krekeri sa semenkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša (od 2 dl)**ovsenih pahuljica
- **1/2 čaše**semenki lana
- **1/2 čaše**susama
- **1/2 čaše**suncokreta
- **1,5 čaše**integralnog ili ražanog brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 puna kašicica**soli
- **1/4 čaše**maslinovog ulja
- **1 do 1,5 čaše**vode

Priprema

Semenke susama i suncokreta najpre kratko propržite na suvom tiganju, a potom sve semenke zajedno sa ovsenim pahuljicama i uljem nakratko izblendirajte (pazite da se ne pretvori u kašu), pa izrucite u ciniju.

Dodajte brašno, so, prašak za pecivo i postepeno vodu. Umesite testo rukama, po potrebi dodajte vode ili brašna, pa kada prestane da se lepi, ostavite desetak minuta da odmori. Na veliki pleh stavite pek papir, uzimajte po lopticu testa, malo je istanjite i stavljajte na pleh.

Krekere pecite oko 15 minuta na 190 stepeni.

Savet

Izuzetno su zdrave i ukusne za grickanje...