

Slani integralni krekeri



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** glana
- **100** gsusama
- **100** gkikirikija
- **100** gsuncokreta
- **1 kesica** kima
- **1 šolja** mleka
- **1 šolja** ulja
- integralno brašno
- ražano brašno
- so

Priprema

Pomešati ulje, mleko i semenke. Postepeno dodavati integralnog i ražanog brašna. Zamesiti testo. Testo može malo da se lepi za ruke, zbog ulja, ali tako treba. Razviti testo i iz njega modlom ili šoljicom vaditi krekere. Reati ih u pleh i peci na jacoj temperaturi.

Savet

U originalnom receptu ide i pivo, ali ja više volim ovako, jer budu hrskaviji. Jednostavno, zdravo i brzo, a još i ukusno. :-)