

## *Slani integralni krekeri sa susamom i lanom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** integralnog brašna
- **150 g** margarina
- **150 g** sira (bilo kog)
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** praška za pecivo
- 2 jajeta
- **po želji** susam
- **po želji** lan

### **Priprema**

Margarin stavimo na toplo da dobro odmekne. Jaja umutimo sa sirom koji smo izgnjecili. Zatim dodajemo odmekli margarin, so i prašak za pecivo. Promešamo sve i dodajemo postepeno brašno pa susam i lan. Mesimo da bude glatko testo. Podelimo na 3 dela i svaki deo razvijamo oklagijom 5mm odprilike. Modlama vadimo oblike i re?amo u pleh obložen pek papirom.

Rernu zagrejemo na 200C i stavimo krekeri da se peku nekih 15-20tak minuta zavisi od jacine rerne. Ne bi

trebalo da se previše ispeku da ne budu tvrdi.

Kada vidite da su poceli da rumene sa obe strane vadite ih iz rerne. Mogu se služiti kao dorucak ili vecera uz jogurt ili kefir. Vrlo su siti i ukusni! Prijatno!

## **Savet**

Ovi krekeri su odlicna i zdrava grickalica.Od ove mere dobijemo preko 50 kom.Ukusni su i posle par dana.Probajte!