

Krekeri sa ekspandiranim prosom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**ekspandiranog prosa
- **1 šolja**rendanog sira - kackavalja
- **1 kašika**seckane miroije
- **1/2 kašice** soli
- **1/4 kašice** bibera
- **60 g** maslaca
- **1/2 šolja** brašna
- **1** jaje

Priprema

Šolja je od 2,5 dl, a sve se meša viljuškom. Uzmete zdelu i redom stavljate, sitno izrendani sir, sitno iseckanu miroiju, so, biber, malo otopljeni maslac, brašno, jaje i na kraju ekspandirani proso. Ekspandirani proso ima u prodavnicama zdrave hrane. Blago pobrašnjaviti radnu površinu, staviti smesu i oklogijom rastanjiti. Na tepsiju staviti pek papir, modlom ili nožem za pizzu rezati oblike i slagati u tepsiju. Ostavite ih u tepsiji da stoje oko 30 minuta. Pre stavljanja u rernu, premažite ih sa hladnom vodom, bolje narastu. Peci na 180 oko dvadesetak minuta, dok blago porumene.

Savet