

Kukuruzne grickalice



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kašike** kukuruznog (projnog) brašna
- **2 kašike** pšenicnik mekinja
- **2 kašike** semenki suncokreta
- **1 kašika** susama
- **3 kašike** semenki lana
- **2 kašike** ulja
- **125 ml** vode
- **1/3 kašičice** belog luka u prahu
- **po potrebi** soli

Priprema

Rernu ukljuciti na 180-200C. Vodu stavite u džezvu da provri.

Pomešati brašno sa semenkama, dodati beli luk i ulje. Preliti sve kipucom vodom i sve lepo izmešati kašikom da se ne opecete. Ako vam se smesa ucini reom dodajte još kašiku nekih semenki ili kašiku kukuruznog brašna.

Veliki pleh od šporeta okrenuti i staviti papir za pecenje. Smesu izruciti. Preko smese staviti još jedan komad papira velicine pleha i rukama preko papira pritiskati smesu kako bi se rastanjila. Kada je malo rastanjite prelazite oklagijom preko papira kako bi je rastanjili do krajeva pleha.

Skinuti gornji papir i posuti solju. Staviti da se pece u vec zagrejanoj rerni. Pogledajte povremeno jer brzo budu gotovo buduci da je jako tanka korica.

Kada se zapece, videcete po rumenoj boji i po krajevima, izvaditi i izlomiti na komadice.

Grickalice su jako lepe ,zdrave,ukusne i brzo se spremaju. Na jednom kraju možete posuti kimom.

Savet

Super su uz pivo za uživanje sa društvom... lepo se slažu i uz razne umake... Mogu se jesti uz ajvar ili krem sir, pavlaku... Lepe su kao užina uz jogurt... Prijatno :)