

# **Slani sipkavi kolacici**



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **125 g** margarina
- **1 kašica** soli
- **2 kašike** raženih pahuljica
- **2-3 kašike** pšeničnih mekinja
- **2 kašike** semenki lana
- **2 kašike** vode
- **malo** kima

## **Priprema**

Margarin sobne temperature dobro razraditi sa kašicicom soli.

Dodati 2 kašike vode, mekinje, pahuljice i lan pa lepo umesiti rukom da dobijete teto koje ce se lepo odvajati od posude.

Testo staviti u kesu i staviti 20-tak minuta u frižider.

Kada testo izvadite iz frižidera, ukljucite rernu izmeu 150 i 200C da se zagreva.

Veliki pleh blago premazati margarinom.

Od testa praviti bombice, pritisnuti izmeu dlanova i reati u pleh.

Odozgo po želji posuti kimom i lanom. I pritisnuti malo da se semenke i kim zalepe.

Posuti još malo soli preko, pa staviti u zagrejanoj rerni.

Peku se oko 15 minuta, zavisno od jacine rerne, ali povremeno možete proveriti. Videcete kada promene boju i pocne da tamne.

### **Savet**

Kada se ohlade bie još tvri i hrskaviji. Lepi su za grickanje, lepo se slažu i uz pivo. Brašno koristite po želji, možete polovinu belog i polovinu integralnog. Takoe za posipanje koristite semenke po vašem ukusu, susam, lan, suncokret....Odlini su i sa kimom,daju posebnu aromu. Uživajte :)