

## *Slani sipkavi kolacici*



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

Margarin sobne temperature dobro razraditi sa kašičicom soli.

Dodati 2 kašike vode, mekinje, pahuljice i lan pa lepo umesiti rukom da dobijete testo 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 izme?u 150 i 200C da se zagreva.

Veliki pleh blago premazati margarinom.

Od testa praviti bombice, pritisnuti između dlanova i režati 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 zagrejanu rernu.

Peku se oko 15 minuta, zavisno od jačine rerne, ali povremeno možete proveriti. Videćete kada promene boju i počne da tamne.

## **Savet**

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