

Domaci slani krekeri



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** margarina
- **3 kašike** ulja
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šecera
- **2-3 kašike** vode
- **1 kašica** ?umbira u prahu (po želji)

Priprema

Umesiti margarin i brašno, dodati so, šecer, ?umbir i prašak za pecivo. Potom dodati vodu i još malo mesiti. Na pek papir tanko razvuci testo i modlom ili cašicom vaditi kolutice. ?ackalicom malo izbockati. Peci u zagrejanj o rerni na 220 stepeni. Prijatno!

Savet