

Krekeri sa prosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**prosa
- **200 g**brašna
- **1/2 kašičice**soli
- **75 g**margarina
- **140 ml**mleka
- **1 puna kašika**meda

Priprema

Od ukupne količine prosa odvojite pola i sameljite, ja koristim stari mlin za kafu. Staviti u zdelu samleveni proso i celi, dodati prosejano brašno, so, otopljeni margarin, mleko i med. Zamesiti testo, prekriti sa folijom. Staviti u frižider najmanje 30 minuta. Na radnoj površini, blago pobrašnjenoj razvaljati testo, ne jako debelo, rezati modlicama oblike po želji. Slagati na tepsiju na kojoj je pek papir i malo izbockati viljuškom. Peci na 180 C, oko 15 minuta.

Savet

Proso je nepravredno zapostavljena žitarica, ali jako je zdrava, ako niste probali, probajte.