

# **Krekeri sa prosom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 gprosa**
- **200 gbrašna**
- **1/2 kašicicesoli**
- **75 gmargarina**
- **140 mlmleka**
- **1 puna kašikameda**

## **Priprema**

Od ukupne kolicine 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 tepsi na kojoj je pek papir i malo izbockati viljuškom. Peci na 180 C, oko 15 minuta.

## **Savet**

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