

Krekeri sa susamom i vinom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** šoljabelog vina
- **1,5** šoljaulja
- **5** kašikasusama
- **5** kašikalana
- **1,5** kašicicasoli
- **5** šoljabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Priprema

U dublju posudu sastaviti belo vino, ulje, susam, lan, so, brašno, prašak za pecivo i umesiti. Potom praviti manje loptice (velicine oraha). Zagrejati aparat za galete, malo ga nauljiti pa poređati okolo loptice i peci. Mogu da se prave i štapici. Loptice rastanjiti rukama u valjak pa ređati popreko voditi racuna da se ne dodiruju jer ce tokom pecenja da se rašire.

Savet