

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 poreati okolo loptice i peci. Mogu da se prave i štapici. Loptice rastanjiti rukama u valjak pa reati popreko voditi racuna da se ne dodiruju jer ce tokom pecenja da se rašire.

Savet