

Posni krekeri



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** ružmarina
- **60 g** kackavalja
- **50 g** margarin
- **40 ml** ulja
- **30 ml** hladne vode

Priprema

Ružmarin, so, prašak za pecivo, biber, kackavalj sjediniti pa dodati margarin i utrljati ga u brašno. Dodati ulje i vodu pa zamesiti testo.

Testo rastanjiti na željenu debljinu i modlicom vaditi kekere. Kekere izbockati viljuškom i peci na 200 C prvih nekoliko minuta zatim smanjiti na 160 C i peci dok ne porumene.

Idealni su za posna predjela ali i kao samostalni su čisti pogodak!

Prijatno!

Savet