

## ***Krekeri sa susamom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 ml** pivo
- **250 ml** ulje
- **1 kašičica** so
- **5 kašika** proprženog susama
- **5** kašabrašna
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Priprema**

U dublju posudu usuti pivo, dodati ulje, posoliti, umešati propržen susam, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve izmešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili (nije potrebno rukom zamesiti).

Uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati male kuglice. Poreati ih na tacnu.

Presu za bakin kolac dobro zagrejati, rasporediti kuglice (praveći razmak kako se tokom pečenja ne bi zalepile). Preklopiti i peći 2-3 minuta.

Gotove krekeri ostaviti da se prohlade...

...servirati te poslužiti.

## **Savet**

Brašno meriti ašom od 200 ml. Krekere uvati u papirnoj kesi ili u zatvorenoj limenoj kutiji ukoliko vam ostanu, jer su veoma ukusni i oas nestanu, iako ih koliinski dosta ima.