

## Posne slane galete



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **125 ml** piva
- **125 ml** ulja
- **100 g** mix semenki (laneno, susamovo, bundevino, suncukretovo seme)

## Priprema

Izmešati brašno, prašak za pecivo, so i mix semenki. Dodati pivo i ulje pa umesiti testo. Testo kidati na male loptice velicine oraha.

Zagrejati aparat za galete pa staviti kuglice i praviti galete.

## Savet