

Slane zanimacije za sve



Sastojci

Potrebno je:

- 4 dl ulja
- 4 dl belog vina
- 2 praška za pecivo
- 2 kašičice soli
- 200 g susama
- 200 g suncokreta očišćenog i neslanog
- 100 g semenki od bundeve
- 1 kg brašna

Priprema

Sve sastojke sjedinimo odjednom i zamesimo. Testo se mesi sve dok ne postane glatko, ne sme biti previše tvrdo a ni previše mekano.

Kada je smesa zamešena, razvucemo koru na radnom stolu određene debljine. Poželjnije bi bilo da kora bude što tanja radi bržeg pečenja. Oblike sami definišite na osnovu vaše kreativnosti i imaginacije (mogu biti u obliku štapica, polumeseca, krugova i sl.).

Pecemo sve dok ne porumene sa obe strane. Mogu se jesti odmah ili kada se ohlade. Prijatno!