

## Slane galete (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300** g integralnog ražanog brašna
- **150** g polubelog brašna T-850
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** mešavine semenki
- (sirovi suncokret, golica i susam)
- **3 kašike** iseckanog kikirikija
- **2 kašike** mlevenog lana
- **200 ml** piva
- **200 ml** ulja

## Priprema

Sirovi suncokret, golicu i kikiriki malo usitnite u secko. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati, so, prašak za pecivo, iseckani kikiriki i mešavinu semenki. Promešati. Sipati ulje i pivo i umesiti testo.

Rukom kidati testo i praviti kuglice velicine krupnijeg oraha. Napravljene kuglice poređati na odgovarajuću posudu.

Aparat za galete uključiti da se zagreje. U zagrejani aparat stavljati napravljene kuglice, pritisnuti poklopcem i peći sedam minuta.

Galete prohladiti i poslužiti. Recept sam videla od Mirjane Nikolic.

## **Savet**