

Slani keksici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **69** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gprženog susama
- **100** glanenog semena
- **100** gocišceno seme suncokreta
- **2 dl** belog vina
- **2 dlulja**
- **400** gbrašna
- **1 kesic**praška za pecivo
- **1-2 kašic**icesoli po ukusu

Priprema

U posudu za mešenje pomešamo ulje i vino dodamo semenja i postepeno dodajemo mešavinu brašna soli i praška za pecivo i umesimo testo.

Testo odmah možemo raztanjiti oklagijom na debljinu oko 1 cm i seci u plocice, reati u pleh obložen pek papirom.

Pecemo na 200C oko 10 minuta.

Savet

Odlini slani keksii pogodni za razna slavlja koje se mogu spremi i ranije jer ne menjaju ukus ni izgled pri

stajanju.