

Slani kesks sa semenkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gražanog brašna
- **100 g**kukuruznog brašna
- **100 g**pšenicnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašica**asoli
- **100 g**susama
- **100 g**semena lana
- **50 g**semenki bundeve
- **2 kašike**cija semenki
- **2 dl**ulja
- **2 dl** piva ili belog vina

Priprema

U vanglicu staviti razano, kukuruzno i pšenišno brašno, prašak za pecivo, sve vrste semenki i zamesiti sa uljem i pivom. Ukoliko je testo tvrdo dodati malo mlake vode i ostaviti da stoji 30 minuta. Odstajalo testo razvaljati oklagijom i vaditi modom ili seci stanglice, stavljati u pleh i pec 15 minuta na 180 minuta.

Savet

Posne su i odline grickalice za zdravlje.