

Posni krekeri



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** margarina
- **5 punih kašika** integralnog brašna
- **7-8 kašika** običnog brašna
- **10-tak** crnih maslina
- **1 kašika** nemlevenog maka
- **4 kašike** ajvara
- **malopraška** za pecivo
- **po potrebi/ukusu** so
- **po potrebi/ukusu** biber
- **po potrebi/ukusu** beli luk
- **po potrebi/ukusu** susam
- **po potrebi/ukusu** lan
- **po potrebi/ukusu** origano
- **po potrebi/ukusu** orasi

Priprema

Umesiti testo, prvo istopiti margarin, pa dodati ostale sastojke, masline obavezno sitno iseckati. Ostaviti da odstoji oko pola sata u frižideru, oblikovati kulice, valjati u susam, lan. Stavljati u male korpice i zabosti orah. Peci u plehu za projice oko 10 min na 200 stepeni.

Savet

Ako je testo jako tvrdo, dodati jos malo ajvara. tvrdoa testa zavisi od toga koje se brašno koristi.