Domaći krekeri

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 30 min

BROJ PORCIJA
6 porcija

Sastojci

100 grama sezama
140 grama glatkog brašna
20 g K Plus ribanog sira
1 žlica ulja
90 ml vode
Sol

U posudu dodajte sjemenke sezama, brašno, ribani sir, ulje, vodu i prstohvat soli. Mijesite oko 2 minute, dok ne dobijete kompaktnu kuglu. Tijesto stavite na pobrašnjenu radnu plohu i razvaljajte ga na debljinu oko 2 mm. Izrežite ga u željene oblike.

Krekere pecite na plehu obloženom papirom za pečenje u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C oko 12 minuta.

Kad su pečeni, ostavite krekere da se potpuno ohlade prije posluživanja. Poslužite s pršutom, tvrdim sirom i kulenom ili uz drvenu daskicu s jelkom od mliječnog namaza.

Za namaz uz pomoć noža nanesite sir u obliku bora, pospite ga paprom, soli, začinskim biljem, šipkom, orašastim plodovima i medom.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici