



# 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

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



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 krekeri 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.