

Krekeri sa ekspandiranim prosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljeekspandiranog prosa**
- **1 šoljarendanog sira - kackavalja**
- **1 kašikaseckane miroije**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/4 kašicicebibera**
- **60 gmaslaca**
- **1/2 šoljebrašna**
- **1jaje**

Priprema

Šolja je od 2,5 dl, a sve se meša viljuškom. Uzmete zdelu i redom stavljate, sitno izrendani sir, sitno iseckanu miroiju, so, biber, malo otopljeni maslac, brašno, jaje i na kraju ekspandirani proso. Ekspandirani proso ima u prodavnicama zdrave hrane. Blago pobrašnjaviti radnu površinu, staviti smesu i oklogijom rastanjiti. Na tepsiju staviti pek papir, modlom ili nožem za pizzu rezati oblike i slagati u tepsiju. Ostavite ih u tepsiji da stoje oko 30 minuta. Pre stavljanja u rernu, premažite ih sa hladnom vodom, bolje narastu. Peci na 180 oko dvadesetak minuta, dok blago porumene.

Savet