

KREKERI

1 srednje veliki luk
1 jaje
80 ml maslinovog ulja
2 žličice soli
280 g brašna
1 žličica praška za pecivo
2 žlice sjemenki lana
1 žlica šećera
1/4 žličice mljevenog papra

Luk ogulite i operite. Narežite ga na četvrtine pa ga štapnim mikserom usitnite u pire. Pireu od od luka dodajte jaje, maslinovo ulje i sol pa sve dobro izmješajte. U drugoj posudi pomiješajte suhe sastojke: prosijte brašno sa praškom za pecivo pa u prosijanu smjesu umiješajte još šećer, papar i sjemenke lana. U suhim sastojcima napravite rupu pa u nju ulite smjesu sa lukom.

Mijesite rukama dok ne dobijete glatko tijesto. Gotovo tijesto umotajte u prozirnu, rastezljivu foliju pa stavite u hladnjak na jedan sat.

Pećnicu zagrijte na 200 C. Pripremite dva lima za pečenje. Na radnu površinu stavite papir za pečenje izrezan na veličinu lima i lagano ga pobrašnite. Odvojite polovicu tijesta pa ga razvaljajte direktno na papiru za pečenje. Tijesto razvaljajte vrlo tanko, što je tijesto tanje to će pečeni krekeri biti hrskaviji. Narežite po želji. Ja sam rezala tijesto na male kockice koje sam razdvojila nakon pečenja. Možete i samo razvaljati tijesto pa ga nakon pečenja natrgati u krekerne nepravilnih oblika. Ponovite postupak sa drugom polovicom tijesta. Kreker pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 10-15 minuta dok ne dobe zlatno žutu boju i postanu hrskavi. Ostavite krekerne da se malo ohlade prije posluživanja, aroma luka se bolje osjeti u mlakim krekerima.

