**Autor**Valentina Milohanić

ShareTweetSaveEmail

1

Od samo par sastojaka napravi domaću grickalicu od majoneze koja naravno najbolje ide uz majonezu!

2

Sve sastojke pomiješati zajedno i umijesiti glatko tijesto (po potrebi dodati brašna ili vode). Ostaviti u hladnjaku na pola sata.

3

Razvaljati i rezati oblike po želji. Posipati sezamom i pretisnuti prstima. Peći u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva oko 15 minuta.

4

Ohlađene krekere poslužiti uz majonezu.

130 g brašna
50 g Zvijezda majoneze
40 g maslaca
30 g mlake vode
½ čajna žličica soli
sezam za posipanje



NAMIRNICE

130 g brašna
50 g Zvijezda majoneze
40 g maslaca
30 g mlake vode
½ čajna žličica soli
sezam za posipanje

Način pripreme

1

Od samo par sastojaka napravi domaću grickalicu od majoneze koja naravno najbolje ide uz majonezu!

2

Sve sastojke pomiješati zajedno i umijesiti glatko tijesto (po potrebi dodati brašna ili vode). Ostaviti u hladnjaku na pola sata.

3

Razvaljati i rezati oblike po želji. Posipati sezamom i pretisnuti prstima. Peći u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva oko 15 minuta.

4

Ohlađene krekere poslužiti uz majonezu.

Zvekeri majonekeri
NAMIRNICENačin pripreme