

# SEMÍNKOVÉ KREKRY

## INGREDIENTS:



200g OVESNÝCH  
VLOČEK



350g HLADKÉ  
MOUKY



350g ŠTALDOVÉ  
MOUKY



1 KYSELÍ  
PRÁSEK



2 LŽÍČKY  
SŮLI



400 ML  
VODY



200 ML  
OLEJE

## SEMÍNKY:



LNĚNÝ SEMÍNKO



100g



SLUNEČNICOVÉ  
SEMÍNKO



200g



DÝŇOVÉ SEMÍNKO

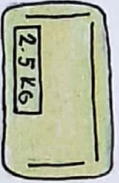


200g

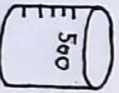
## POHŮBKY:



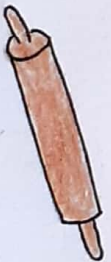
MÍŠA



KUCHYŇSKÁ  
VÁHA



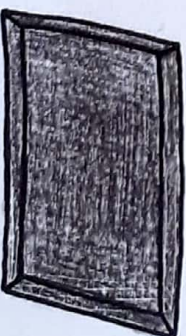
ODMĚRKA



VÁLEČEK



PAPÍR NA PEČENÍ



PLECH NA PEČENÍ

## POSTUP:

ТРОУВУ ПРÉДЕНÉЃ НА 200°C.

ДО МІСҀ ДЕЃ ОВЕСНÉ КЛОЃКУ, ОБÉ НОВКУ СМІСАНÉ С КРПÍСІМ ПРÁШЕМ, СЉЛ, ВОДУ, ОЛЕЃ А СЕМІНКА.  
РУКАНА ВПРАСУЃ ТЭЃТО.

ЇАЃТ ТЭЃТА ДЕЃ ДОПРСТÉД РЕЇСІЃНО ПАПÍВУ.

ПРÍКРУЃ НО ДРУНІМ РЕЇСІЃ ПАПÍРЕМ.

ПОНОСІ ВАЛЕЇКУ НО РОЗВАЃЕЃ НА ТЕНКУ ПЛАСКУ.

ДЕЃ ПРЬС ВРСННІ РЕЇСІ ПАПÍР А ТЭЃТО РОЗВАЃЕЃ НА ЇТВЕРДЕ, АСИ 6x6 CM (ПОНОСІ НОЃЕ

НЕБО КРАЃЕЇ НА ПІЗЗУ).



КРЕККУ І С РЕЇСІЃ ПАПÍРЕМ ПОЛОЃ НА ПЛЕСН.

РЕЇСІ 20-30 МІНУТ ДО ЗАТОНÉДА.

## НÉСО НАВÍС:

ТЭЃТО ЃЕ ПОТРЕБА ВЗДЫ РОЗВАЃЕЃ ПРЭС РЕЇСІ ПАПÍР, ПРОТОЃЕ НОДНÉ ЛЕПÍ.

Veronika ©